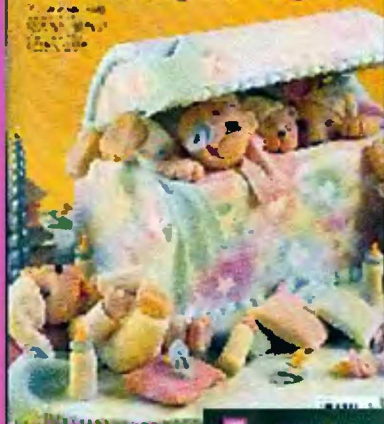


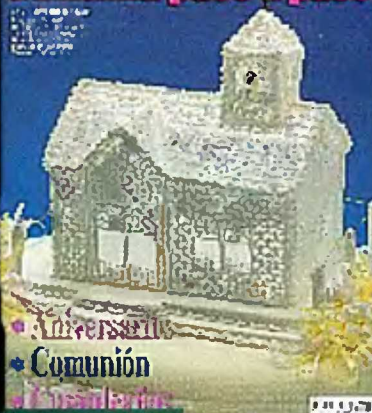
tortas

utilísima paso a paso



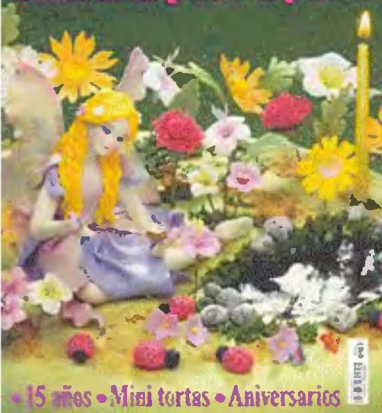
tortas

utilísima paso a paso



tortas

utilísima paso a paso



tortas

utilísima paso a paso

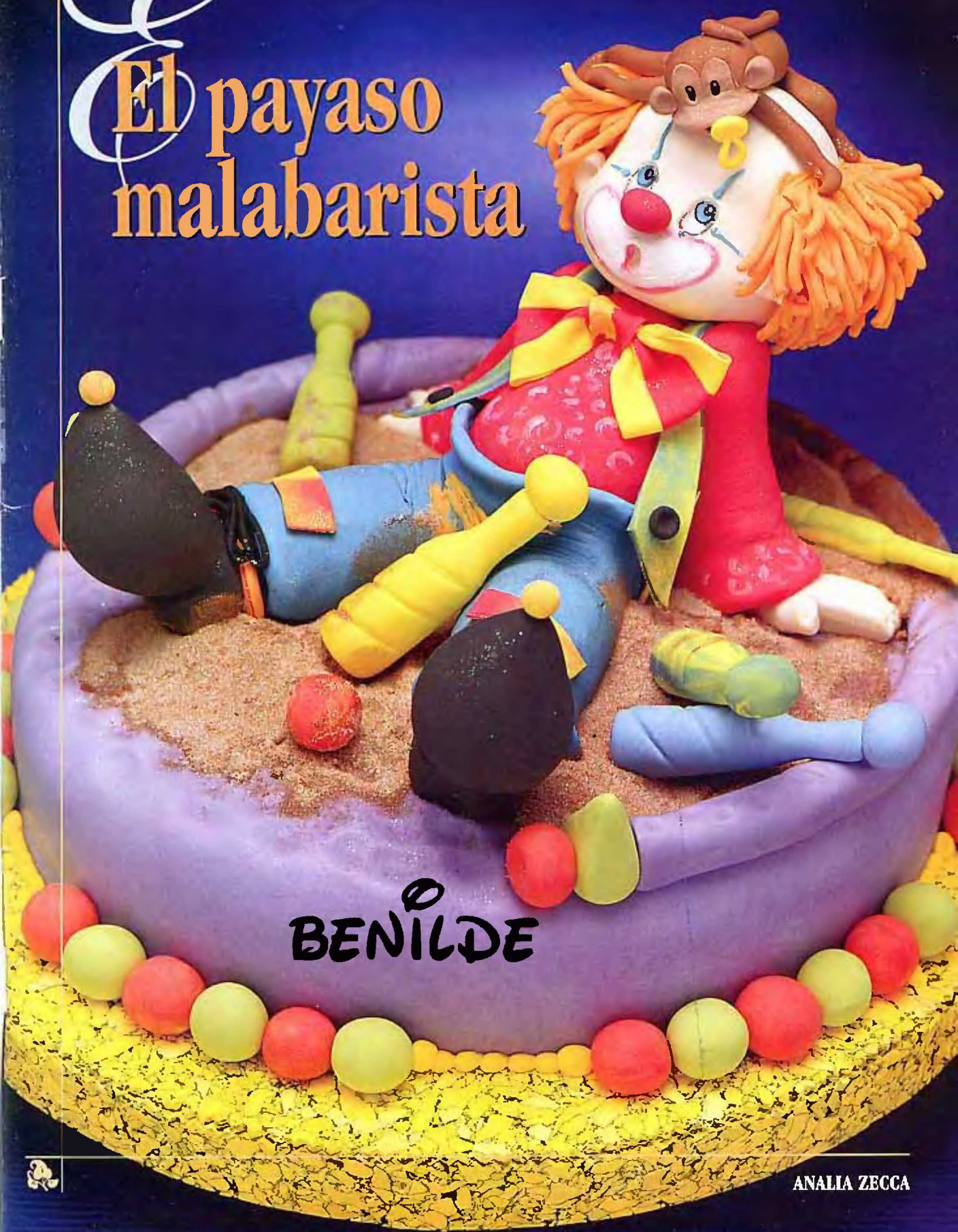


tortas

utilísima paso a paso



El payaso malabarista



BENILDE

El payaso malabarista

Ingredientes

- ♦ 1 torta redonda (28 cm de diámetro)
- ♦ 1,500 kg de pasta de miel
- ♦ 1kg de mazapán
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ glase real de 1 clara
- ♦ 3 cdas. de azúcar
- ♦ 1 cda. de cacao en polvo

Materiales

- ♦ cartuchos de papel
- ♦ palillos
- ♦ palitos de brochette
- ♦ esteca
- ♦ bolillo
- ♦ tijera de punta fina
- ♦ pincel
- ♦ prensa ajos
- ♦ bandeja redonda



1

Realizar las piernas del pantalón a partir de un rollo de mazapán azul. Doblar al medio y ubicarlo sobre una base de telgopor con posición de sentado. Ahuecar la zona de la cadera y atravesar con un palito de brochette.



2

Añadir un cono de mazapán rojo y ubicarlo sobre las piernas a modo de torso. Formar los zapatos con dos conos de masa negra. Marcar el taco y la suela con esteca y adherirlos con clara a las piernas.



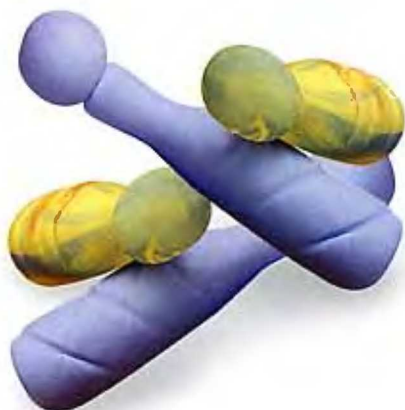
6

Pintar la boca con un óvalo de colorante blanco y delinear el borde con rojo. Pegar con clara un óvalo de mazapán rojo a modo de nariz. Adherir dos bolitas color piel a los lados de la cabeza y presionar con un bolillo para darle forma a las orejas.



7

Formar el cabello presionando mazapán naranja en un prensa ajos. Retirar pequeñas porciones y pegar en la cabeza con clara.



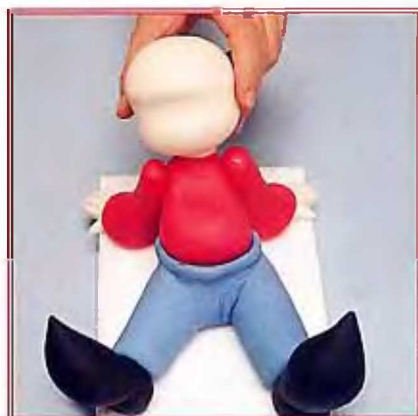
utilísima





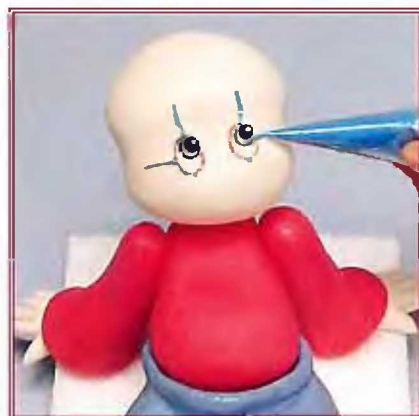
3

Modelar dos rollitos de mazapán rojo para los brazos. Abrir con un bolillo uno de los extremos. Realizar las manos a partir de dos gotas de masa color piel y realizar cortes con tijera de punta fina. Pegar las manos a los brazos con clara y éstos al cuerpo.



4

Envolver el brochette del cuerpo con un rollito de mazapán color piel a modo de cuello. Formar la cabeza con una esfera de la misma pasta y hundir el centro para separar la frente de las mejillas. Ubicarla sobre el cuello.



5

Hundir la cuenca de los ojos con un bolillo y rellenar con pasta blanca. Añadir dos círculos celestes a modo de iris y dos negros como pupila. Pintar un punto de colorante blanco para darle brillo a la mirada y contornear con colorante marrón. Delinear una cruz de glase azul sobre cada ojo.



8

Adherir sobre el torso dos tiritas de mazapán verde simulando los tiradores. Pegar en los extremos una bolita aplanada negra a modo de botón. Añadir un moño de mazapán rojo y amarillo debajo de la cabeza. Decorar los zapatos con una bolita de mazapán amarillo y las piernas del pantalón con dos rectángulos a modo de parches.



9 - MONO

Modelar un cono de mazapán marrón para formar el cuerpo y atravesar con un palillo. Formar dos rollitos para las patas y marcar los dedos en uno de los extremos. Pegar a los lados del cuerpo con movimiento.



10

Realizar los brazos a partir de dos rollitos de mazapán marrón. Aplanar uno de los extremos que hará de mano y marcar los dedos con esteca. Pegar el otro extremo al cuerpo con clara. Añadir otro rollito como cola.

utilísima



El payaso malabarista



11

Formar la cabeza con una esfera en mazapán marrón. Ubicarla sobre el cuerpo. Adherir dos óvalos de masa beige en la zona de los ojos y otro más grande como hocico. Emparejar las uniones con un palillo.



12

Perforar los ojos con un palillo y rellenar con glase negro en cartucho. Abrir la boca con esteca. Pegar con clara dos bolitas aplanadas de mazapán beige a los lados de la cabeza y presionar con un bolillo para darle forma a las orejas.



13 - CLAVAS

Modelar un cilindro de mazapán de color. Afinar un extremo dándole forma a la clava. Cortar un óvalo y adherirlo con clara en la boca. Marcar líneas con una esteca para texturarlo.



14 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta redonda de 28cm de diámetro y forrarla con pasta de miel violeta. Ubicarla sobre una bandeja redonda forrada con papel amarillo. Adherir en la unión de ambas, grupos de pequeñas esferas de colores en pasta de miel. Entre ellas colocar bolitas matizadas de glase amarillo en cartucho.



15

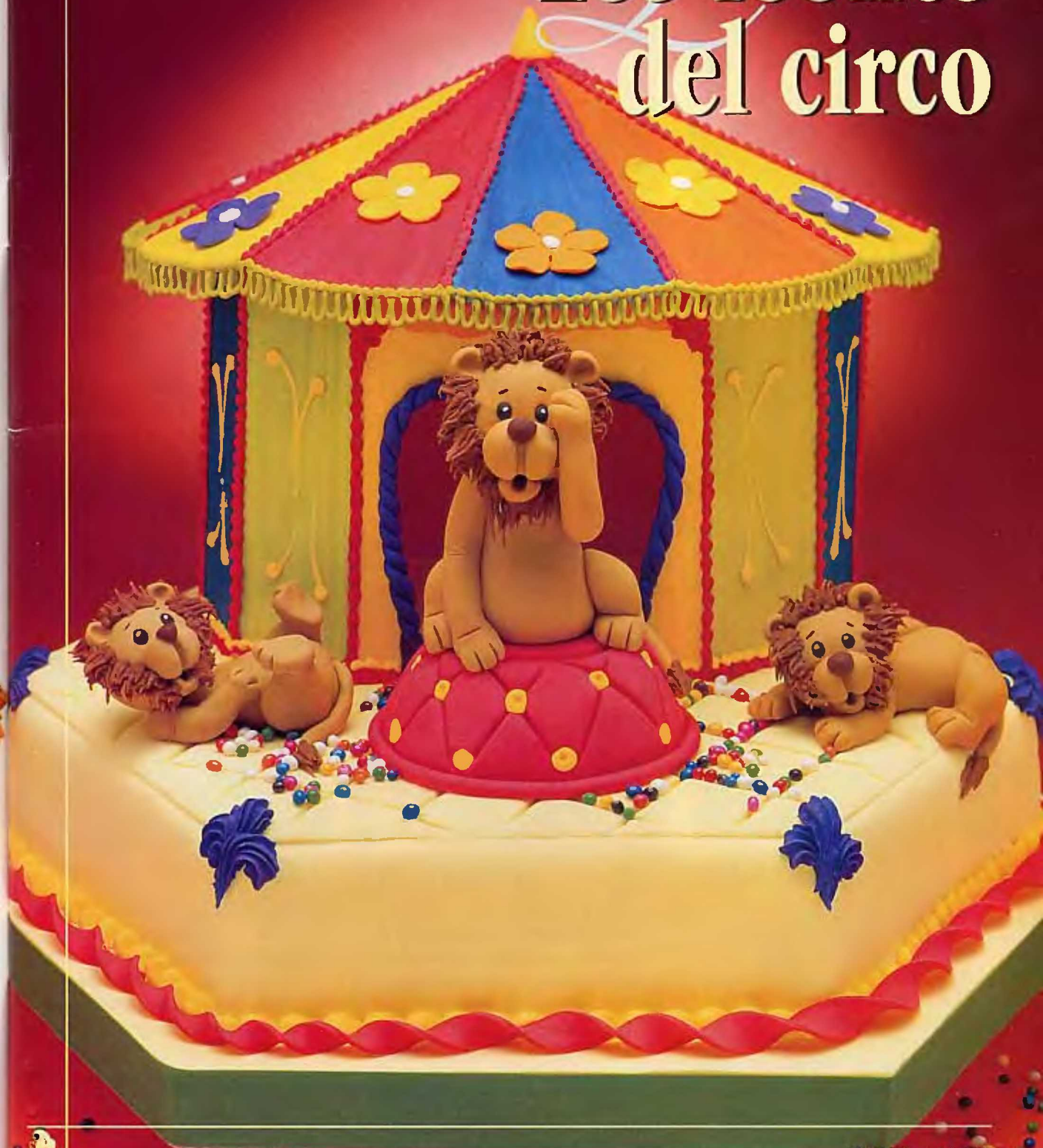
Modelar un rollo de pasta de miel violeta y contornear, más de la mitad superior de la torta. Ubicar el payaso con el mono en su cabeza, distribuir las clavas y decorar con una mezcla de azúcar común y cacao en polvo para simular arena.



utilísima



Los leones del circo



MARIELA OJEDA

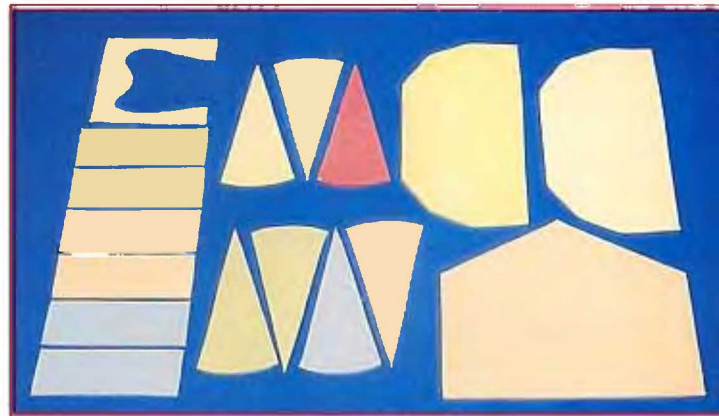
Los leones del circo

Ingredientes

- ♦ 1,500kg de fondant extendido
- ♦ 1kg de pastillaje
- ♦ 700gr de mazapán
- ♦ glase real de 3 claras
- ♦ 100gr de pasta de goma
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ 1 torta hexagonal grande

Materiales

- ♦ pincel
- ♦ manga y boquilla lisa N° 40, N° 20, rizada y de pasto
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ bandeja hexagonal
- ♦ cutter
- ♦ cortante nomeolvides grande
- ♦ givré
- ♦ estecas
- ♦ bolillo
- ♦ palitos de brochette
- ♦ palillos



1 - CARPA DEL CIRCO

Estirar pastillaje color verde, naranja, rojo, amarillo y azul a 3mm de espesor y cortar las piezas de la carpa según los moldes. Dejar secar durante 24 horas.



5

Modelar un conito de pasta de goma amarilla y adherirlo con glase sobre el techo. Estirar pasta de goma de colores y cortar 7 nomeolvides con cortante grande. Afinar los bordes y realizar el centro con glase en cartucho. Espolvorear con givré y pegarlas sobre cada triángulo del techo.

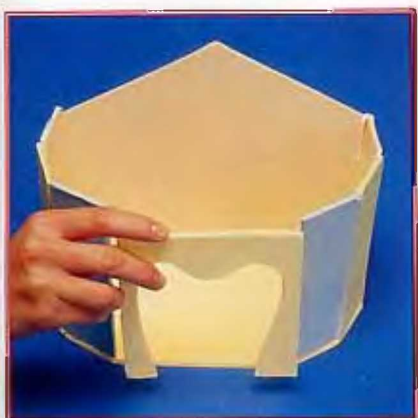


6

Colocar glase real amarillo en cartucho y formar un bordado sobre cada lateral. Enrollar sobre sí misma una tira de pasta de goma violeta y contornear con ella la puerta del circo y con otra color naranja decorar la parte superior del frente.

utilísima





2

Adherir con glasé blanco en cartucho por sus bordes y éstos entre sí, los laterales, el fondo y el frente sobre la pieza base. Dejar secar bien.



3

Adherir sobre las paredes la base del techo con glasé. Pegar sobre ésta los triángulos que forman los gajos del techo de la carpa apoyándolos también sobre la pieza del fondo. El 1º y el 7º triángulo deben sobresalir ligeramente del fondo.



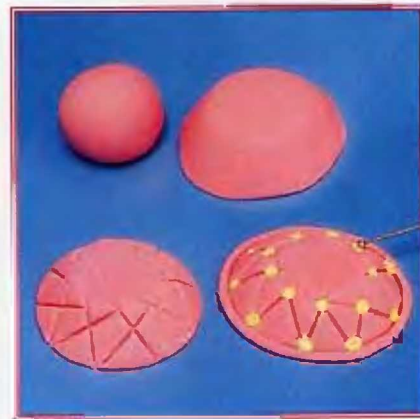
4

Una vez armado el circo pintar con pincel cada pieza con colorante vegetal del mismo color de base, para resaltar el color original. Dejar secar. Colocar glasé real rojo en manga con boquilla lisa Nº 40 y realizar punto cordón en todas las uniones de las piezas del techo.



7

Realizar ondas en los bordes del techo con glasé verde en manga con boquilla Nº 20 para simular flecos. Hacer una guarda de punto cordón en el borde superior del techo como terminación.



8 - TARIMA DEL LEÓN

Formar la tarima a partir de una esfera de mazapán rojo. Aplanar hasta obtener un círculo de 4cm de espesor y modelar los bordes ligeramente hacia adentro. Marcar rombos con esteca sobre el lateral. Hundir con un bolillo en el cruce de las líneas y rellenar con bolitas de mazapán amarillo. Rodear la base con un rollito de masa roja.



9 - LEÓN

Hacer el cuerpo del león a partir de un cono de mazapán marrón. Colocarlo sobre la tarima y adherir a los lados dos conos doblados en ángulo de 90º a modo de patas traseras. Marcar con esteca, el doblez del pie y los dedos.

utilísima



Los leones del circo



10

Adherir en el frente del león dos rollitos de mazapán marrón para simular las patas delanteras. Dejar una pata extendida y la otra doblarla a 45°. Marcar con esteca el doblez del pie y los dedos.



11

Atravesar el cuerpo del león con un palito de brochete y añadir en el extremo superior una esfera de mazapán marrón a modo de cabeza. Perforar los lados de la misma para colocar allí las orejas y dos orificios para los ojos.



12

Rellenar los ojos con mazapán negro y pintar un punto de colorante blanco para dirigir la mirada. Adherir con clara debajo de éstos, un óvalo de mazapán marrón a modo de hocico. Marcar el centro con esteca y añadir una holita de masa marrón oscura como nariz.



15 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta hexagonal grande y forrar con fondant extendido amarillo. Ubicarla sobre una bandeja hexagonal más grande forrada con la misma pasta. Marcar con una regla un cuadrículado sobre la superficie de la torta.



16

Realizar una guarda de unión entre la torta y la bandeja con punto cordón de glase color amarillo en manga, con boquilla lisa. Adherir sobre ésta una torzada de mazapán color rojo.



17

Colocar glase color violeta en manga con boquilla rizada grande y realizar una guarda sobre cada arista de la torta en el borde superior.

utilísima



USO DEL PASTILLAJE



13

Almechar la boca con una esteca. Realizar las orejas a partir de dos conitos de mazapán marrón. Pegarlos con clara en los orificios y presionar con un bolillo para darles forma. Agregar un rollito de la misma pasta, a modo de cola.

14

Colocar glase marrón en manga con boquilla de pasto y realizar la melena del león cuidando de dejar libre la cara. Colocar un grupo de pelos en el extremo de la cola.



18

Por último, ubicar la carpa sobre la torta. Realizar alrededor de la carpa una guarda de punto cordón de glase amarillo y otra en rojo, en manga con boquilla redonda lisa. Colocar los leones sobre la superficie de la torta y distribuir confites de colores.



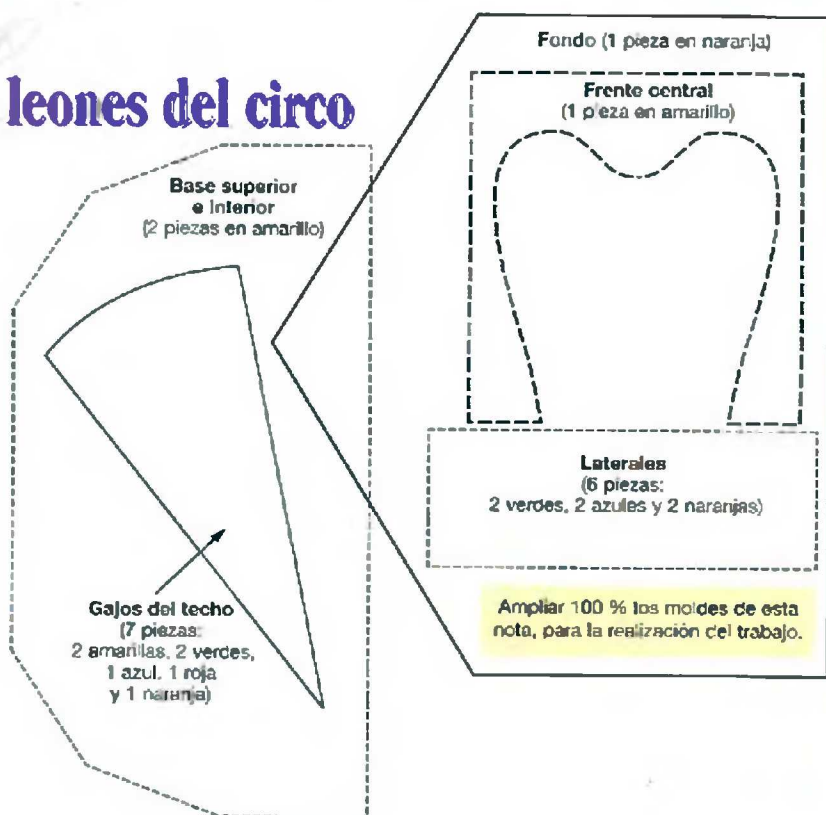
1 - Estirado: antes de proceder al estirado, amasar el pastillaje alrededor de 10 minutos, de manera enérgica para que la masa vuelva a adquirir consistencia elástica. Espolvorear la mesada con azúcar impalpable y estirar con palote. A veces, son necesarios diferentes espesores de pastillaje y que éste sea parejo en toda su superficie. En estos casos, colocar dos varillas de madera debajo del palote y mientras se amasa, éstas servirán de tope, para lograr el espesor exacto.



2 - Cortado: es necesario tener los moldes ya recortados en cartón duro. Apoyar las figuras sobre el pastillaje estirado y, rápidamente para que no se seque la pasta, cortar con cutter, cuchillo bien fino o bisturí. La forma correcta de lograr que las piezas no se deformen durante el corte, es cortando los contornos de las figuras y luego, separarlas, realizando diferentes cortes alrededor. Ir retirando los pequeños trocitos de pastillaje que no se usarán.



Los leones del circo





Como las de mamá

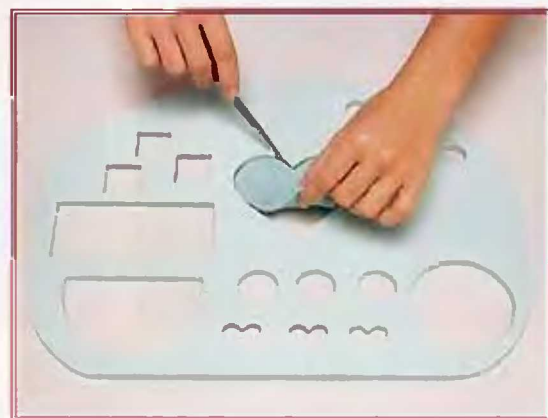


Ingredientes

- ♦ 500gr de pastillaje
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ 250gr de pasta de goma
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 1 cda. de mermelada coloreada
- ♦ 1 torta rectangular (30cm por 40cm)
- ♦ 750gr de fondant extendido
- ♦ glase real de 1 clara

Materiales

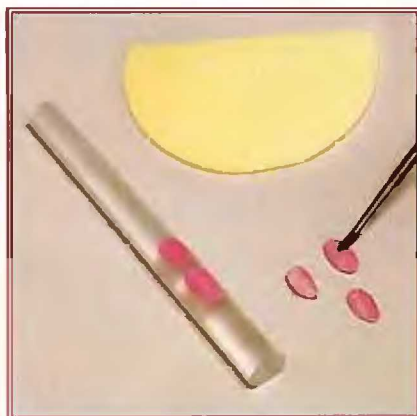
- ♦ estecas
- ♦ polvo de nácar
- ♦ pinceles
- ♦ cutter
- ♦ cortantes pequeños de diferentes formas y ondas
- ♦ alambre dorado
- ♦ espejo cuadrado (4cm de lado)
- ♦ manga y boquilla N° 40 y rizada
- ♦ papel crepé rojo
- ♦ bandeja rectangular



1 - BASE DEL PORTA COSMÉTICOS

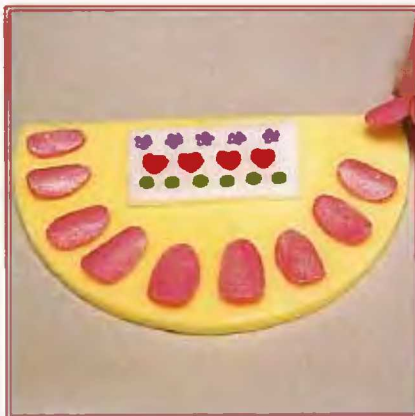
Estirar pastillaje turquesa a 7mm de espesor, cortar según el molde y calar las partes indicadas. Dejar secar por lo menos 24 horas, dar vuelta la pieza cada 12 horas.

Como las de mamá



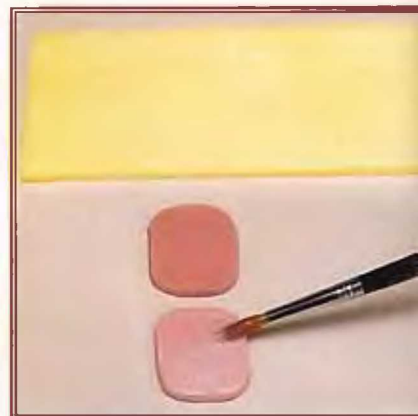
2 - SET DE UÑAS POSTIZAS

Estirar pastillaje amarillo de 4mm de espesor y cortar la pieza del set de uñas indicada en el molde (pieza A). Cortar las uñas en pasta de goma color coral y dejarlas secar sobre el mango de un pincel o un palote para que tomen forma curva. Pintar con polvo de nácar para darles brillo.



3

Cortar 1 rectángulo de 4,5cm por 2,5cm en pasta de goma blanca y distintas formas con cortantes pequeños en pasta de colores. Pegarlas con clara sobre el rectángulo simulando los stickers que se pegan sobre las uñas. Colocarlo sobre el lado plano del semicírculo y alrededor las uñas.



4 - SET DE RUBORES

Estirar pasta de goma amarilla a 4mm de espesor y cortar la base del set de rubores según el molde (pieza B). Teñir pasta de goma con colorante rojo mezclado con marrón, estirar y cortar 2 rectángulos de 3,5cm por 2,5cm. Redondear los bordes y pintar con polvo de nácar simulando los rubores.



8 - SET DE BRILLOS LABIALES

Cortar en pasta de goma color blanca 3 círculos de 3cm de diámetro y 3 rectángulos de 2,5cm por 10cm. Pegar el rectángulo por uno de sus bordes alrededor de cada círculo formando cajitas. Dejar secar y rellenar con mermelada teñida de diferentes colores. Espolvorear con givré.



9

Teñir pasta de goma en tres tonos diferentes de rojo, estirar a 0,5cm de espesor y cortar un corazón con cortante en cada color. Reservar.



10 - ESMALTES

Formar la base del esmalte triangular a partir de un cono de pasta de goma de colores. Aplanar los lados y cortar el extremo superior. Realizar la tapa con un rollito de pasta blanca. Para el circular, formar un cilindro y para el cuadrado aplanar los lados formando un cuadrado. Adherir una flor de pasta amarilla a modo de etiqueta.

utilísima





5

Cortar con cortante 3 estrellas en pasta de goma rosa, violeta y celeste respectivamente. Modelar los pinceles a partir de un rollito de pasta azul y adherir en uno de los extremos una bolita aplanada color natural a modo de esponja. Pegar en los extremos de la base los rubores en los extremos y en el centro las estrellas y los pinceles.



6 - SET DE SOMBRAS

Estirar pasta de goma amarilla a 4mm de espesor y cortar la base del set de sombras indicado en los moldes (pieza C). Cortar 6 triángulos (según el molde) y 1 círculo de 2cm de diámetro a modo de sombras en pasta de goma de diferentes colores.



7

Pincelar las sombras con polvo de nácar. Pegar el círculo sobre el centro de la base y alrededor los triángulos.



11

Obtener el esmalte abierto repitiendo el procedimiento anterior para la base. Adherir en el extremo superior una bolita aplanada y texturada con esteca a modo de rosca. Modelar la tapa a partir de un cilindro, ahuecar un extremo, colocar allí un palillo forrado con cinta engomada marrón y en el extremo pegar un conito de pasta marrón. Texturar con esteca para simular las cerdas del pincel.



12 - LÁPICES LABIALES

Realizar el lápiz labial cerrado a partir de un cilindro de pasta de goma color bordeaux. Marcar el centro con esteca y pintar con colorante dorado.



13

Para obtener el lápiz labial abierto repetir el procedimiento anterior pero cortar la pieza por encima de la marca dorada separando la tapa del lápiz. Pegar un cilindro de color rojo con el extremo aplanado que hará de pinnura.

utilísima



Como las de mamá



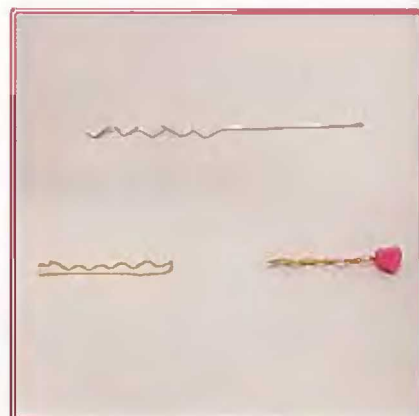
14 - PORTA LÁPICES

Estirar pastillaje amarillo a 3mm de espesor, cortar 1 círculo de 5cm de diámetro y 1 rectángulo de 5,5cm por 9,5cm. Pegar con clara los extremos del rectángulo formando un cilindro y éste sobre la base circular. Dejar secar.



15 - PINCELES

Modelar los mangos a partir de rollitos de pasta de goma color violeta. Adherir en el extremo de algunos de ellos conitos de pasta marrón y texturarlos con esteca a modo de cerdas. En otros adherir bolitas aplanadas de color natural a modo de esponjas.



16 - HEBILLAS

Para hacer las hebillas para el cabello, cortar alambre dorado de 10cm de largo, ondular con ayuda de un palillo la mitad. Doblar al medio y adherir en el doblez corazones o flores de pasta de goma previamente cortadas con cortante.



19 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar un torta rectangular de 30cm por 40cm y cortarla siguiendo la forma del molde de la base del porta cosméticos.



20

Forrar la torta con fondant extendido color turquesa y ubicarla sobre una bandeja forrada con papel crepé rojo. Realizar una guarda de unión con punto cordón de glasé turquesa en manga con boquilla N° 40.



21

Pegar con glasé sobre la superficie de la torta la base de pastillaje. Realizar una guarda de unión con punto conchilla de glasé color coral en manga con boquilla rizada.

utilísima





TECNICAS

GLASÉ REAL

Ingredientes

- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ 250gr de azúcar impalpable talco
- ♦ 5 gotas de ácido acético (o jugo de limón)
- ♦ cant. nec. de colorante vegetal



1 - Batir con batidora, la clara de huevo junto con una parte del azúcar impalpable, tamizada.



2 - Incorporar lentamente el resto del azúcar y las gotas de ácido acético o jugo de limón, hasta poder formar picos firmes.

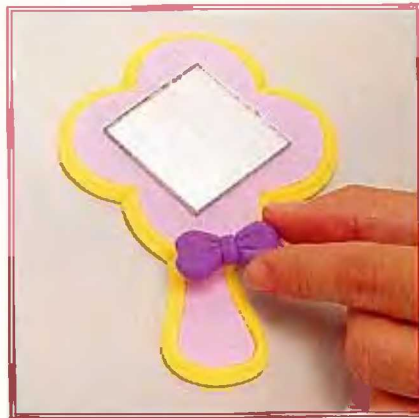


3 - Añadir colorante vegetal del tono deseado y mezclar hasta obtener un color homogéneo. Conservar dentro de un recipiente plástico y hermético.



17 - ESPEJO

Cortar el espejo según el molde en pastillaje color rosa de 3mm de espesor. Dejar secar y adherir un espejo cuadrado de 4cm de lado.



18

Contornear la pieza con un cordón de pasta de goma color amarillo y decorar con un moño de pasta violeta.



22

Estirar pasta de goma amarilla a 5mm de espesor y cortar el corazón (molde F), los 3 cuadrados (molde G) y los 4 círculos pequeños (molde H) y ubicarlos en las zonas caladas de la base del porta cosméticos. Cortar 1 tira de la misma pasta de 1cm de ancho y adherirla en forma vertical sobre el contorno del corazón para obtener una cajita.



23

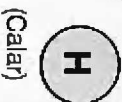
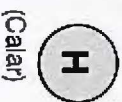
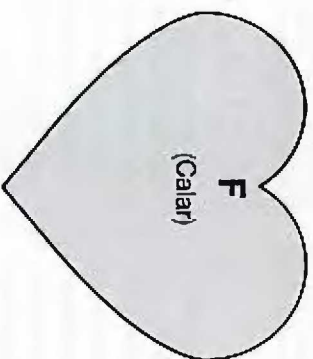
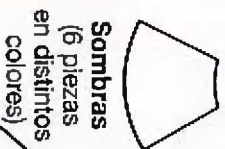
Colocar las piezas restantes en el hueco donde encajan, ubicar las hebillas dentro del corazón y los lápices labiales en los círculos (molde H). Adherir el porta pinceles en la parte superior y los esmaltes en los cuadrados (molde G). Distribuir el espejo y algunos lápices labiales en las zonas libres.

utilísima



Como los de mamá

Ampliar 100% los moldes de esta nota, para la realización del trabajo.



Base del porta cosméticos
(1 pieza)

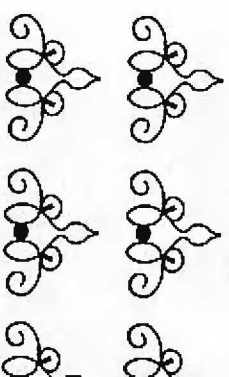


Brillo labial Brillo labial Brillo labial



Nuestro anivers

Onda del
piso inferior



A patinar



(Calar)



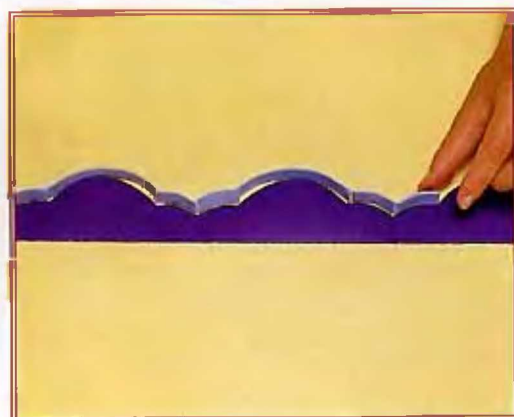
Nuestro aniversario

Ingredientes

- ♦ 1 torta redonda (20cm de diámetro)
- ♦ 1 torta redonda (30cm de diámetro)
- ♦ 1kg de fondant extendido
- ♦ 250gr de pasta de goma
- ♦ glasé real de 2 claras

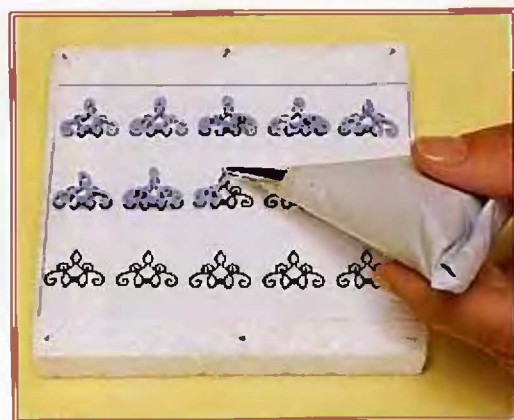
Materiales

- ♦ perlas Nº 8
- ♦ cinta de raso
- ♦ alambre verde
- ♦ cinta engomada
- ♦ tanza
- ♦ pasteles a la tiza
- ♦ pinceles
- ♦ polvo de nácar



1 - SOPORTES DE PASTILLAJE

Estirar pastillaje color lavanda a 2mm de espesor y cortar tiras de 2cm de ancho. Dejar secar siguiendo las formas curvas del molde.



2 - FILIGRANAS

Colocar el diseño de las filigranas sobre una base de telgopor, cubrir con papel celofán o acetato y sujetar con alfileres. Calcar el dibujo con glasé color lavanda en manga con boquilla Nº 00. Dejar secar y despegar en el momento de utilizar.

Nuestro aniversario



3 - LILIU

Formar el centro de la flor a partir de seis trozos de tanza de 6cm de largo. Insertar seis de ellas en un rollito de pasta de goma color blanca y pegar con goma arábica otro más pequeño color marrón en el extremo. En un alambre blanco forrar un extremo con un rollo más grueso de pasta color blanca y redondear la punta.



4

Una vez secos, unirlos entre sí con cinta engomada verde procurando que el estambre más grande quede en el centro. Matizar el conjunto con pastel a la tiza verde claro.



5

Estirar pasta de goma blanca y cortar seis pétalos por flor, con cortante de azucena. Marcar la nervadura central con una esteca y adherir por detrás un trozo de alambre forrado blanco. Dejar secar y matizar con pastel a la tiza color lavanda.



9 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar dos tortas redondas de 20 y 30cm de diámetro respectivamente. Forrar ambas con fondant extendido blanco. Ubicar la más grande sobre una bandeja redonda forrada con la misma pasta. Insertar sobre su superficie grupos de palitos de brochette envueltos en papel aluminio y apoyar sobre éstos la torta más pequeña.



10

Apoyar el diseño de las ondas sobre los laterales de cada torta y marcarlas con un palillo. Retirar del molde. Adherir con glase las soportes de pastillaje sobre las marcas de ondas.



11

Adherir con glase una tira de perlas color lavanda en la unión de la torta con la bandeja y de las tortas entre sí.

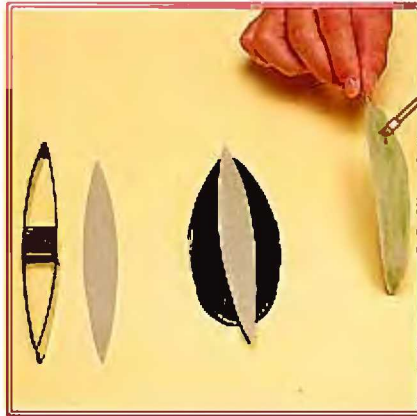
utilísima





6

Colocar tres pétalos alrededor del centro y luego agregar los otros 3 en forma intercalada con los anteriores. Realizar pimpollos a partir de un cono de pasta de goma blanca e insertarlo en un alambre forrado blanco. Marcar los pétalos con esteca. Pintar con pastel a la tiza color verde y lavanda.



7 - HOJAS

Estirar pasta de goma verde musgo y cortar hojas con cortante de hoja alargada. Presionarlas sobre un marcador de nervaduras y afinar los bordes con un bolillo. Pegar un trozo de alambre de floristería verde por el revés de la hoja con goma arábica. Matizar con pasteles a la tiza verdes.



8 - ARMADO DEL RAMO

Alrededor del liliom colocar tres pimpollos y luego añadir las hojas. Sujetar todas estas piezas con cinta engomada verde.



12

Colocar glase lavanda en manga con boquilla N° 10 y trazar hilos desde el borde de la superficie de cada torta hasta los soportes de pastillaje.



13

Con el mismo glase realizar punto cordón con cartucho en el borde superior de los hilos. Pegar las filigranas en forma vertical.



14

Por último, colocar el adorno floral sobre la superficie de la torta más pequeña.

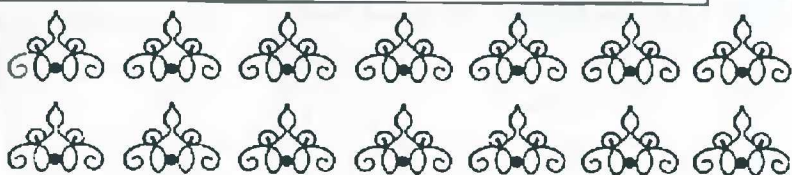
utilísima





Nuestro aniversario

Moldes en
tamaño natural.







Una comuni3n angelical

Ingredientes

- ♦ 1kg de fondant extendido
- ♦ 500gr de pasta de goma
- ♦ 400gr de pastillaje
- ♦ glas3 real de 4 claras
- ♦ 1 torta ovalada N3 3
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ colorantes vegetales

Materiales

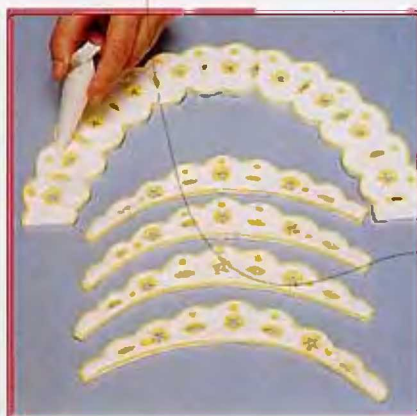
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ manga y boquilla N3 61, N3 10, N3 50 y N3 20
- ♦ cortante de nomeolvides
- ♦ papel celof3n
- ♦ cutter
- ♦ esteca
- ♦ bolillos
- ♦ perlas blancas N3 2
- ♦ cruz dorada peque3a
- ♦ palitos de brochette
- ♦ palillos
- ♦ pinceles
- ♦ bandeja ovalada
- ♦ cinta de raso amarilla N3 1

Una comunión angelical



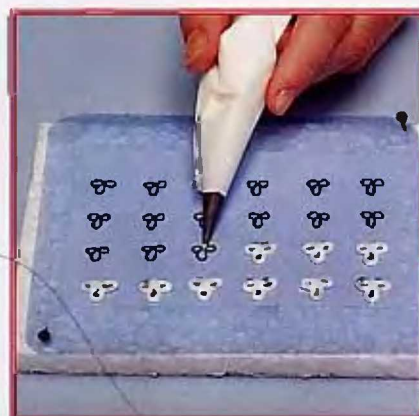
1 - ARCO

Estirar pastillaje blanco a 3mm de espesor y cortar la pieza del arco y los 4 soportes según los moldes. Calar las flores con un cortante y los círculos con una boquilla N° 61. Dejar secar 24 horas.



2

Colocar glase real amarillo en manga con boquilla lisa N° 20 y delinear los bordes de las 5 piezas. Dejar secar bien y rellenar con glase fluido blanco en cartucho. Dejar secar 24 horas.



3 - FILIGRANAS

Ubicar el diseño de las filigranas sobre una base de telgopor y cubrir con papel celofán o acetato. Sujetar con alfileres. Delinear las filigranas con glase real blanco en manga con boquilla lisa N° 10. Dejar secar y despegar en el momento de utilizar.



7

Insertar un palito de brochete en la zona superior del cuerpo y envolverlo con un rollito de pasta de goma color piel a modo de cuello. Añadir una esfera de la misma pasta como cabeza y hundir el centro para separar la frente de las mejillas. Marcar la boca con esteca.



8

Adherir dos óvalos de pasta de goma color piel a modo de párpados cerrados. Pintar las pestañas en el borde inferior con pincel y colorante marrón al igual que las cejas y las pecas de las mejillas. Adherir con clara una bolita de pasta color piel para formar la nariz.



9

Pegar con clara dos bolitas de pasta de goma color piel a los lados de la cabeza a modo de orejas. Presionar con un bolillo para darles forma. Delinear la boca con glase fucsia en cartucho. Cubrir la cabeza con líneas de glase marrón en cartucho a modo de cabello. Matizar el vestido con pastel a la tiza amarillo.

utilísima





4 - NIÑA

Formar el cuerpo a partir de un cono de pasta de goma color blanca de 10cm de alto. Dejar secar. Estirar más de la misma pasta y cortar un rectángulo de 10cm por 25cm. Fruncir uno de los lados largos, presionar el frunce con un palote y adherir con clara alrededor del cono.



5

Realizar cada pie con un conito de pasta de goma color piel. Marcar los dedos con esteca y adherirlos con clara debajo de los pliegues del vestido. Formar los brazos con dos conos de pasta blanca. Ahuecar un extremo y doblar al medio en ángulo de 90°. Pegarlos con clara a los lados del cuerpo.



6

Hacer las manos a partir de dos conitos aplanados de pasta de goma color piel. Cortar los dedos con tijera de punta fina y marcar la muñeca. Doblar las manos hacia arriba y pegar con clara las palmas entre sí en posición de rezo. Adherirlas dentro de los brazos. Colgar de las manos un pequeño rosario hecho con perlas blancas N° 2 y una cruz dorada.



10 - FLORES

Estirar pasta de goma amarilla y cortar flores con cortante de nomenclóides. Afinar los bordes y abulillar el centro. Dejar secar y realizar un punto de glase blanco en el centro. Espolvorear con givré y dejar secar.



11 - ARMADO DE LA TORTA

Realizar una torta ovalada en molde N° 3 y forrarla con fondant extendido blanco. Ubicarla sobre una bandeja forrada con la misma pasta. Realizar una guarda de unión entre ambas de punto cordón de glase blanco en manga con boquilla N° 50.



12

Apoyar los 4 soportes de pastillaje sobre la bandeja y sobre el punto cordón recién hecho. Rodear los laterales de la torta con el molde de cartulina y marcar la forma con un hilo de glase blanco en cartucho.

utilísima



Una comunión angelical



13

Retirar el molde de cartulina. Colocar glase blanco en manga con hoquilla N° 10 y trazar hilos verticales desde la marca realizada en la torta hacia el borde externo de cada soporte de pastillaje.



14

Delinear como terminación punto cordón en el comienzo y en el final de los hilos. Pegar las filigranas en todo el contorno superior de los hilos de glase.



15

Colocar sobre la superficie de la torta el arco de pastillaje. Pegarlo con glase y asegurarlo por detrás con dos palitos de bruchettes. Adherir las filigranas con glase en el borde interno y externo del arco.



16

Pegar con glase las flores formando una guirnalda desde la base del arco hacia adelante y hacia atrás de cada lado del arco. Añadir algunas sobre las cuatro uniones de los soportes. Completar con hojas de glase verde en cartucho cortado en forma de V.



17

Pegar con glase la niña en el centro de la torta y completar la decoración con 2 muños de cinta de raso amarilla N° 1.

Nota

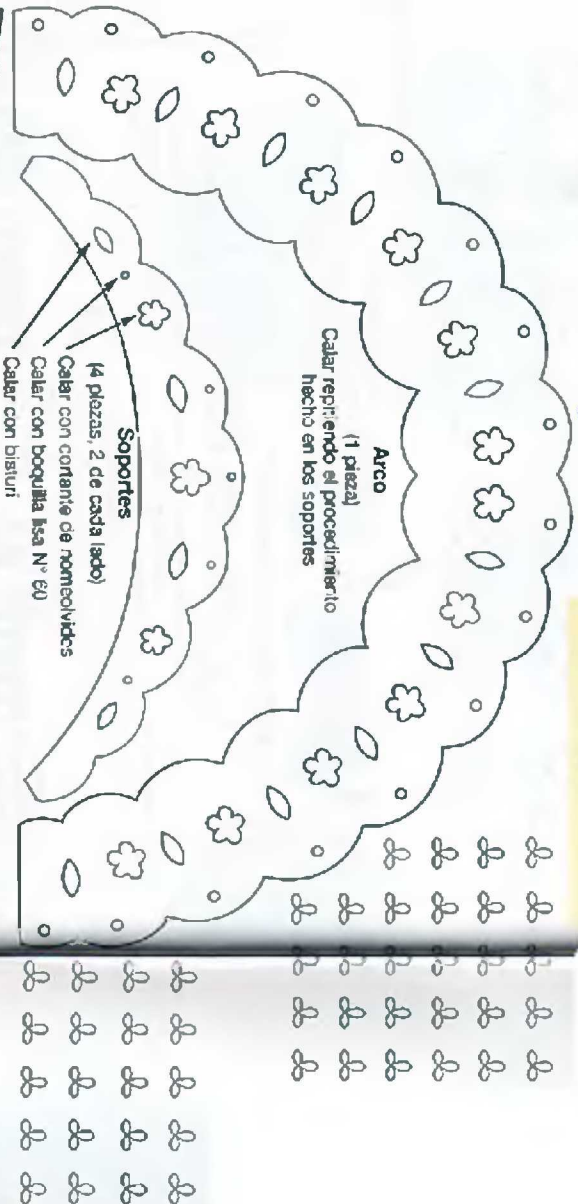
Si realiza una torta más grande, debe tener en cuenta que el tamaño del arco y de los soportes, deben ser proporcionales a la medida de la torta.

utilísima



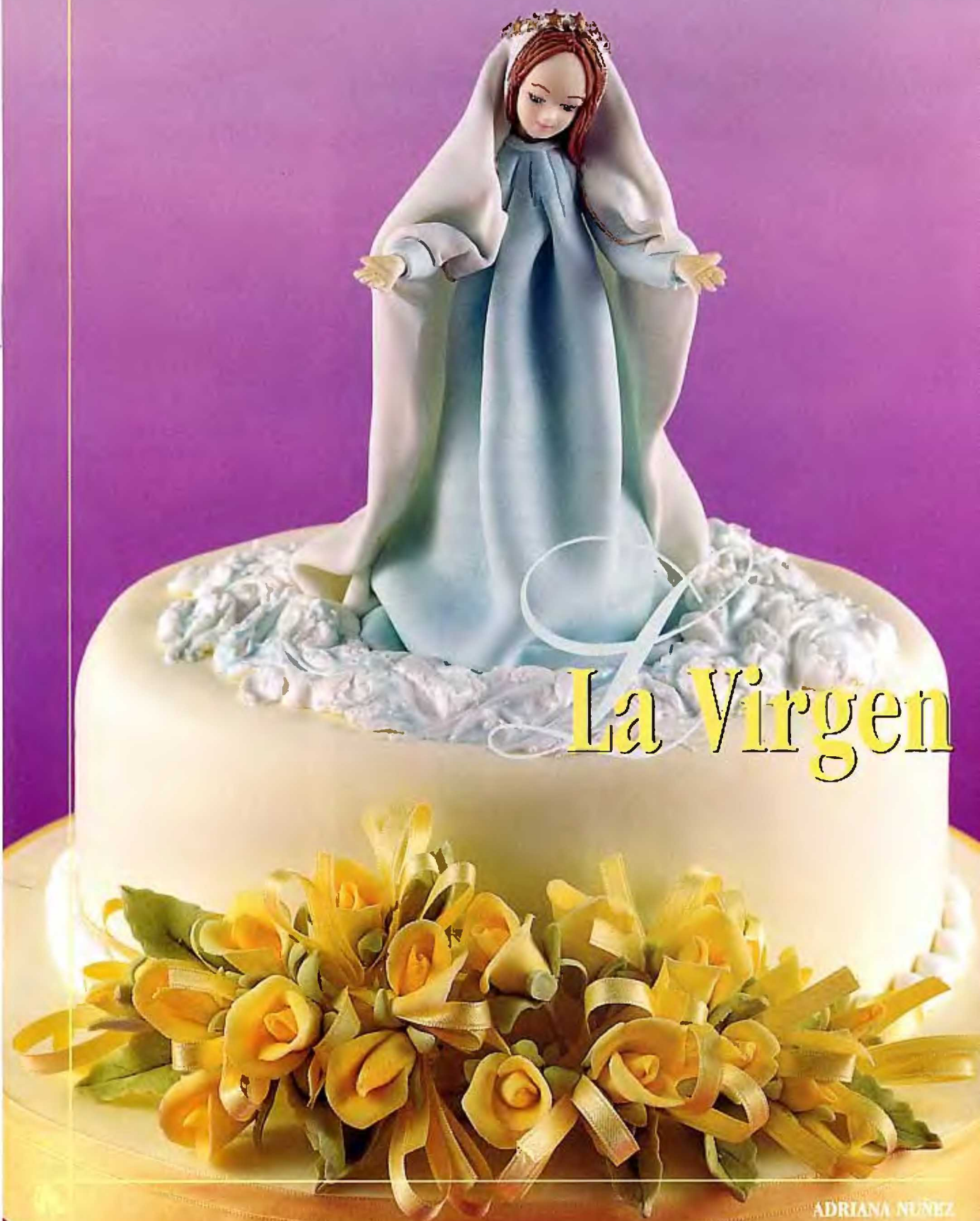
Una comunión angelical

Ampliar 65% los moldes de esta
nota, para la realización del trabajo.



Guía para el diseño lateral
(2 piezas en cartulina)





La Virgen

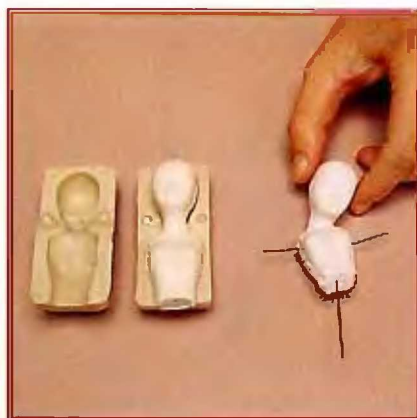
La Virgen

Ingredientes

- ♦ 750gr de pasta de goma
- ♦ 200gr de pastillaje
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ glasé real de 2 claras
- ♦ 500gr de fondant extendido
- ♦ 1 torta redonda (28cm de diámetro)
- ♦ goma arábica
- ♦ colorantes vegetales

Materiales

- ♦ molde de 1/2 cuerpo
- ♦ alambre de floristería
- ♦ pinceles
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ estecas
- ♦ tijera de punta fina
- ♦ palitos de brochette
- ♦ papel de celofán
- ♦ pasteles a la tiza
- ♦ cortantes de pétalos de rosa, de cáliz y de hoja de rosa
- ♦ marcador de nervaduras
- ♦ cinta de raso bebé amarilla
- ♦ cinta engomada blanca
- ♦ cutter



1 - VIRGEN

Presionar pasta de goma color piel sobre un molde de medio cuerpo. Desmoldar y ladear ligeramente la cabeza. Insertar un alambre desde la cintura hasta la cabeza y otro más pequeño de hombro a hombro para que sostengan los brazos. Dejar secar.



2

Modelar un cono de pastillaje blanco para la estructura. Insertar por el alambre el torso y asegurarlo con glasé. Pintar los rasgos de la cara con colorantes vegetales y pincel fino.



5

Modelar los brazos a partir de dos rollitos de pasta de goma color piel. Afinar la zona de los codos y las muñecas. Aplanar un extremo para obtener la mano y realizar cortes con tijera de punta fina para separar los dedos. Marcar las palmas con una esteca. Darles movimiento y dejar secar.



utilísima





3

Estirar pasta de goma celeste a 1mm de espesor y cortar 2 tiras de 12cm por 18cm cada una. Fruncir a una de ellas, uno de los extremos y adherirla con clara a la espalda de la figura. Cortar el excedente de la zona del cuello y realizar un pliegue en el ruedo, llevando la pasta hacia adentro con ayuda de una esteca.



4

Repetir el procedimiento para el frente del vestido con la tira restante. Llevar los laterales hacia atrás para cubrir la unión y plegar el ruedo hacia adentro. Colocar una tirita de pasta de goma celeste alrededor del cuello como terminación.



6

Apoyar la estructura sobre una base de telgopor. Envolver cada brazo con un rectángulo de pasta de goma celeste de 2cm por 6cm a modo de manga. Pegar los brazos al cuerpo con glase celeste en cartucho y sostenerlos con palitos de brochete hasta que sequen completamente.



7

Colocar glase marrón oscuro en cartucho y delinear el cabello sobre la frente y el lado izquierdo de la cabeza. El resto de la cabeza se cubre con el manto.



8

Estirar pasta de goma blanca a 1mm de espesor y cortar un rectángulo de 15cm por 20cm. Colocarlo sobre la cabeza formando pliegues y dejándolo caer sobre los hombros a modo de manto. Dejar secar. Ribetear el contorno con pincel y colorante dorado.

utilísima



La Virgen



9 - ESTRELLAS

Ubicar el diseño de estrellas sobre una base de telgopor, cubrir con papel celofán y sujetar todo con alfileres. Delinear los contornos de las mismas con glase fluido blanco y dejar secar. Pintar con colorante dorado.



10

Para hacer la corona, pegar las estrellas con glase blanco en cartucho sobre la cabeza de la virgen. Sombrear la ropa con pasteles a la tiza rallados.



11 - ROSAS

Formar el centro de cada rosa a partir de un conito de pasta de goma amarillo previamente alambrado. Estirar más de la misma pasta y cortar 4 pétalos con cortante de pétalo de rosa. Afinar los bordes hacia fuera y dejar secar. Realizar 20 unidades.



15 - LAZOS

Cortar trozos de alambre de floristería verde de 10cm de largo. Curvar un extremo. Cortar trozos de cinta bebé de raso color amarilla de 35cm de largo. Enrollar cada uno sobre tres dedos. Retirar y marcar la mitad.



16

Colocar en el centro el alambre curvado. Presionar, doblar hacia arriba las cintas y sujetar con cinta engomada verde. Realizar 20 unidades.

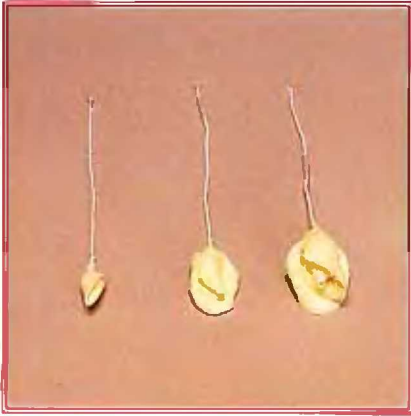


17 - ARMADO DE LOS RAMOS

Unir con cinta engomada blanca los alambres de 10 rosas, 5 hojas y 10 lazos en forma intercalada, jugando con el largo de los mismos para darle al conjunto forma alargada. Curvar los extremos de los alambres y envolver con papel aluminio. Realizar 2 ramos.

utilísima





12

Envolver el centro con uno de los pétalos cubriéndolo completamente. Luego adherir con goma arábica los pétalos restantes, uno a uno, en la unión del anterior. Doblar los bordes hacia fuera y dejar secar.



13

Estirar pasta de goma verde claro y cortar un cáliz con el cortante correspondiente pequeño. Abolillar el centro. Insertar en el alambre de la rosa y adherirlo con goma arábica a la base de la misma.



14 - HOJAS

Cortar en pasta de goma verde claro hojas con cortante, presionar sobre un marcador de nervaduras, abolillar los bordes y alambrear.



18 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta redonda de 28cm de diámetro y forrarla con fondant extendido amarillo suave. Colocarla sobre una bandeja de 34cm de diámetro forrada con la misma pasta. Realizar una guarda de unión con punto corlón de glase blanco en manga con boquilla lisa grande.



19

Colocar los ramos de rosas uno a cada lado de la torta, hundiendo los alambres envueltos en la misma.



20

Adherir con abundante glase la Virgen sobre la superficie de la torta. Colocar glase blanco en manga con hoquilla redonda lisa grande y formar copetes a los pies de la Virgen para simular una nube. Pincelar con colorante azul diluido en agua.

utilísima

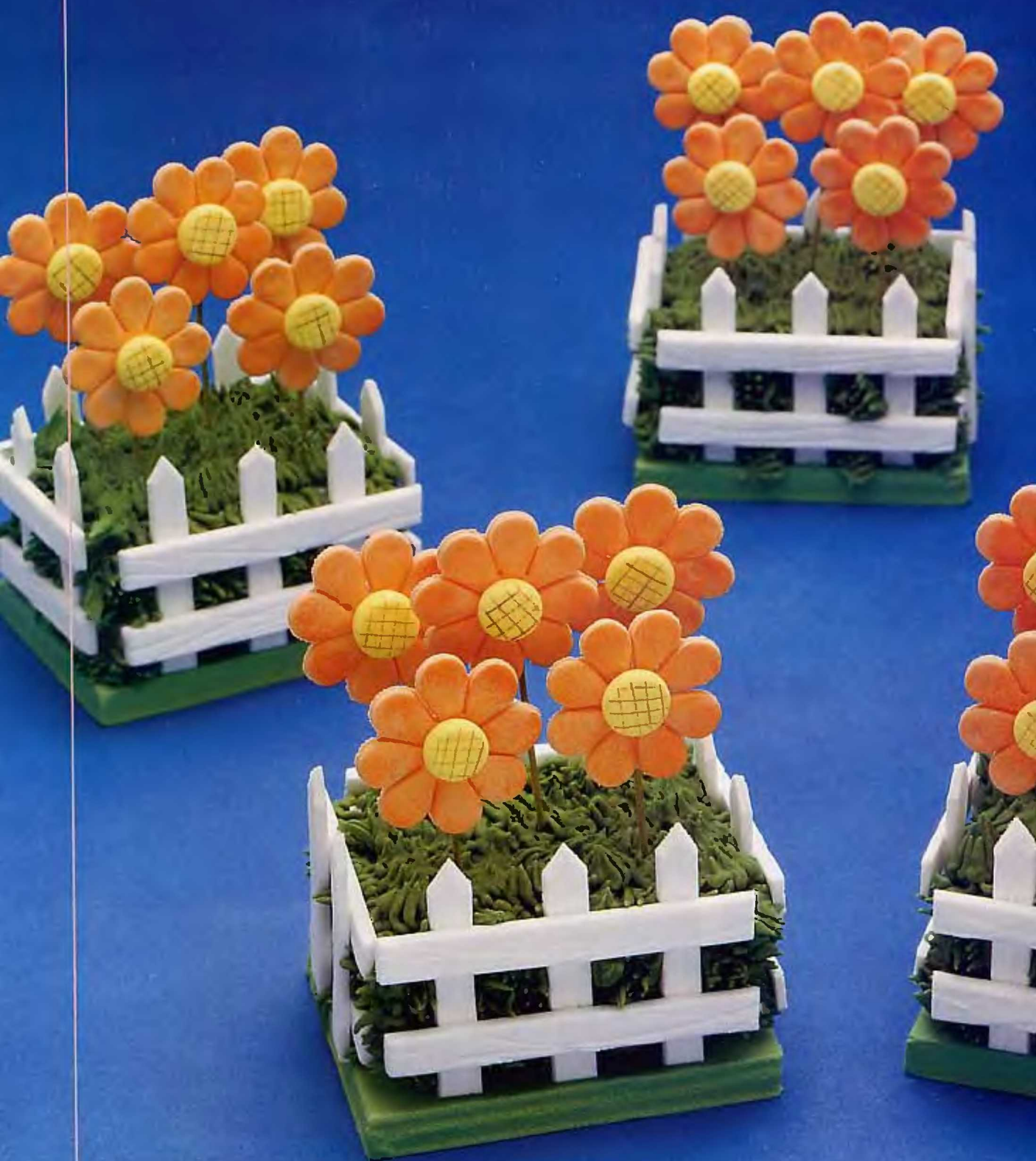


La Virgen

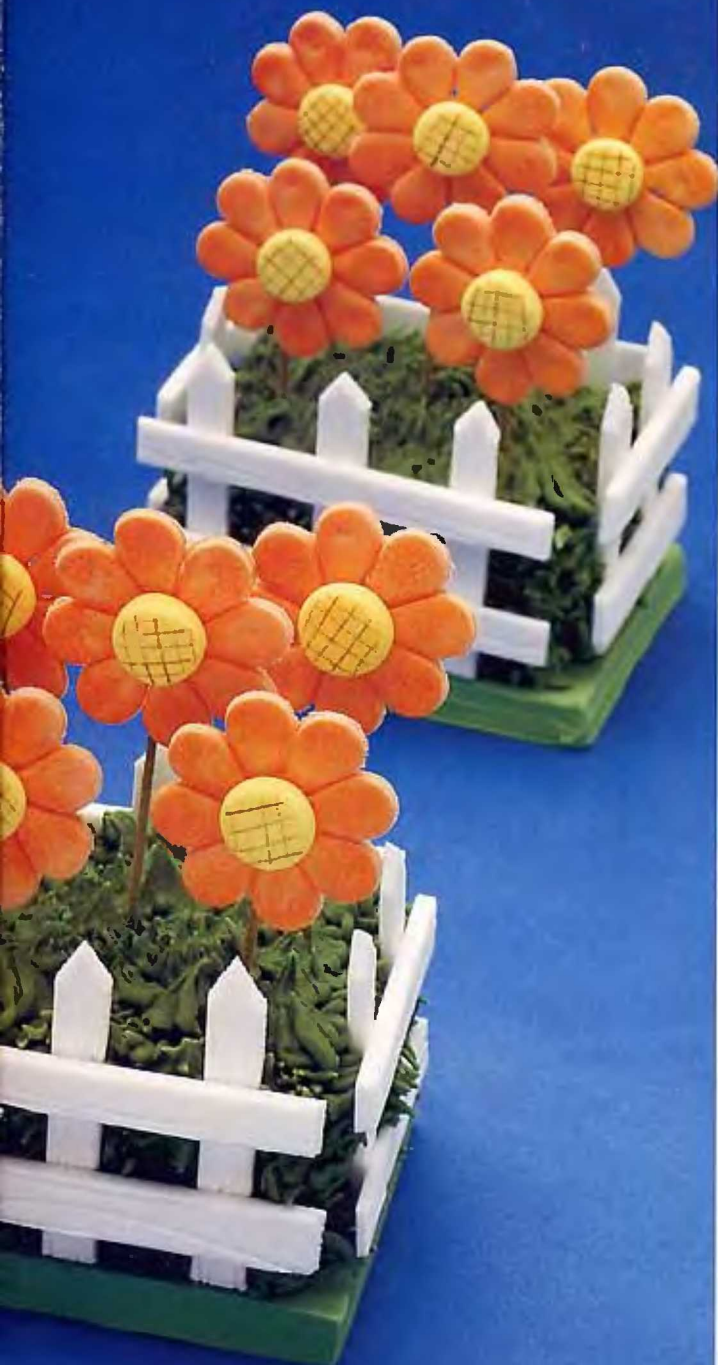
Cerco (10 piezas)

Moises en
temario natural





Macetas coquetas



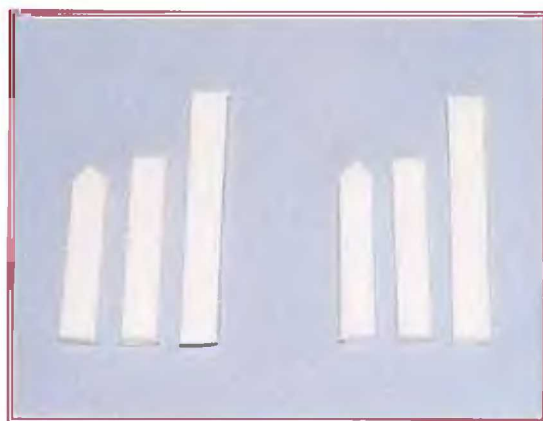
Ingredientes

(para 20 mini tortas)

- ◆ 1 torta rectangular (20cm por 30cm)
- ◆ 250gr de pastillaje
- ◆ glase real de 2 claras
- ◆ colorantes vegetales

Materiales

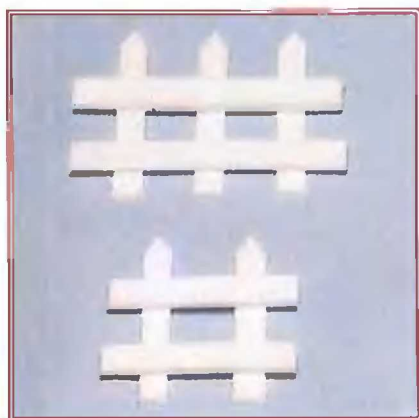
- ◆ alambre de floristería verde grueso
- ◆ cortante de margarita
- ◆ manga y boquilla de pasto
- ◆ cutter
- ◆ esteca
- ◆ pinceles
- ◆ cartuchos de papel
- ◆ pasteles a la tiza



1-CERCOS

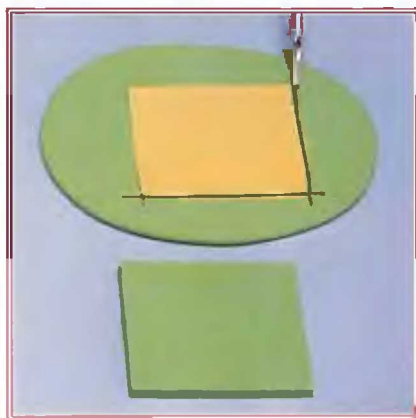
Estirar pastillaje blanco a 2mm de espesor y cortar las tablas según los moldes. Texturar las vetas de la madera con un palillo y dejar secar 12 horas de cada lado.

Macetas coquetas



2

Unir las tablas pegando con glaseé los tres extremos en forma de V invertida de manera vertical sobre dos rectos en forma horizontal para los cercos de los laterales largos de cada mini torta. Para los laterales cortos, adherir dos verticales sobre dos horizontales.



3 - BASES

Estirar pastillaje verde de 1cm de espesor y cortar un rectángulo de 7,5cm por 6,5cm para cada mini torta. Dejar secar.



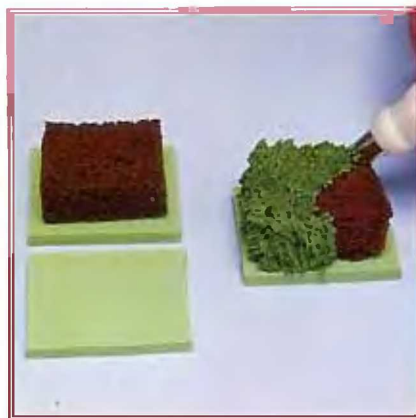
4 - FLORES

Estirar pastillaje naranja a 1mm de espesor y cortar 5 flores con cortante de margarita para cada mini torta. Adherir en el centro una bolita aplanada de pastillaje amarillo. Dejar secar y pintar éste último con un cuadriculado de colorante marrón.



5

Matizar los pétalos con pasteles a la liza rallados y pincel seco. Adherir con glaseé por la parte posterior un alambre de floristería grueso verde a modo de tallo.



6 - ARMADO DE MINI TORTA

Preparar una torta rectangular de 20cm por 30cm y cortar 20 mini tortas rectangulares de 6cm por 5cm. Ubicar cada una sobre una base de pastillaje y untar con dulce de leche. Cubrir toda la superficie con glaseé verde en manga con boquilla de pasto.

utilísima



7

Pegar los cercos alrededor de la mini torta, los extremos inferiores sobre la base y los laterales de la torta. Por último insertar 5 flores en cada una.

Macetas coquetas

Cerco (4 piezas)

Cerco (4 piezas)



Mamá
canguro

VIOLETA SOLER

Mamá canguro

Ingredientes

- ♦ 1 torta redonda (22cm de diámetro)
- ♦ 1kg de fondant extendido
- ♦ 100gr de pasta de goma
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ glasé real de 1 clara

Materiales

- ♦ bolillos
- ♦ estecas
- ♦ cortantes redondos (8 y 9cm de diámetros)
- ♦ palillos
- ♦ palitos de brochette
- ♦ pincel
- ♦ rodillo sinfín rayado
- ♦ manga y boquilla lisa
- ♦ bandeja redonda (26cm de diámetro)



1 - CANGURO

Formar una pera de fondant extendido rosa y aplanar el frente para obtener el cuerpo del canguro, atravesarlo con un palito de brochette para mantenerlo erguido. Modelar la cola a partir de un cono alargado de la misma pasta. Adherir con clara al cuerpo y alisar la unión con los dedos.



2

Realizar las patas traseras a partir de dos conos de fondant rosa. Aplanar un lado y doblar formando el muslo y la pantorrilla. Marcar los dedos con esteca y adherir a los lados del cuerpo con clara.



6

Pegar con clara en el extremo del hocico, una bolita de fondant violeta a modo de nariz y dentro de la boca una lágrima roja como lengua. Presionar la lengua con un bolillo.



7

Pegar un rollito de fondant celeste a modo del cuerpo del bebé canguro sobre la panza del canguro mamá. Estirar pasta violeta y cortar un círculo de 9cm de diámetro. Cortar al medio y pegar uno de los semicírculos resultantes sobre el cuerpo del bebé simulando la bolsa.



utilísima





3

Modelar la cabeza con una esfera de fondant rosa. Girar entre los dedos afinando un extremo que hará de hocico. Marcar la sonrisa con esteca y abrir la boca con un palillo. Colocarla sobre el cuerpo.



4

Hundir las cuencas de los ojos con un bolillo y rellenar con pasta blanca, luego adherir un óvalo marrón a modo de iris. Pintar un punto blanco para dirigir la mirada. Modelar las pestañas con rollitos de pasta marrón, curvarlos y pegarlos.



5

Perforar 2 orificios a los lados de la cabeza con un palillo para colocar allí las orejas. Formarlas a partir de dos esferas de fondant rosa. Afinar ambos extremos y aplanar. Adherir pasta violeta en el interior y pellizcar un extremo para curvar cada oreja. Pegarlas con clara en los orificios de la cabeza.



8

Modelar la cabeza del bebé repitiendo el procedimiento de la mamá canguro. Adherir en la boca un chupete de fondant color azul. Realizar las manos a partir de dos rollitos de fondant celeste. Aplanar un extremo y marcar los dedos con esteca. Pegarlos dentro de la bolsa, agarrando el borde.



9

Formar los brazos de la mamá canguro a partir de dos rollitos de fondant rosa. Redondear los extremos y aplanar ligeramente uno de ellos para obtener la mano, marcar los dedos con esteca. Doblar el brazo al medio a la altura del codo y pegarlos al cuerpo con clara. Decorar con una flor en la cabeza.



10 - FLORES

Modelar 5 conitos de pasta de goma de distintos colores para cada flor. Pegar los extremos más delgados con clara y añadir allí una bolita aplanada a modo de centro. Marcar el centro de cada pétalo con esteca y dejar secar.

utilísima



Mamá canguro



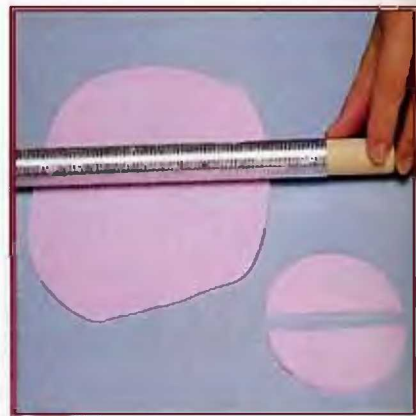
11 - HOJAS

Formar conitos de pasta de goma verde. Aplanarlos y marcar una nervadura central con esteca. Dejar secar.



12 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta redonda de 22cm de diámetro y forrarla con fondant extendido amarillo. Ubicarla sobre una bandeja redonda forrada con la misma pasta.



13

Estirar fondant extendido rosa y texturar con un rodillo sin fin rayado. Cortar círculos de 8cm de diámetro y luego, volver a cortar por la mitad, para formar semicírculos que bordearán la torta.



14

Pegar con clara cada semicírculo sobre el borde inferior del lateral de la torta hasta completar toda la circunferencia. Realizar punto cordón de glase color celeste en manga con boquilla lisa en la unión con la bandeja.



15

Adherir con glase flores y hojas sobre el lateral y la unión de los semicírculos.



16

Ubicar la mamá y el bebé canguro sobre la superficie de la torta. Completar la decoración con más flores y hojas.

utilísima





¡Qué colitas!



¡Qué colitas!

Ingredientes

- ♦ 6 mini tortas con forma de corazón
- ♦ 6 vainillas
- ♦ 150gr de dulce de leche
- ♦ 750gr de fondant extendido
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 200gr de pasta de goma
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ glasé real de 1 clara

Materiales

- ♦ cartón
- ♦ papel aluminio
- ♦ bandejas
- ♦ cutter
- ♦ pinceles
- ♦ cartuchos de papel



1

Preparar tortas individuales con forma de corazón. Desmoldar y retirar la punta de cada corazón para formar la cintura de una mujer. Ubicarla sobre un cartón forrado con papel aluminio.



2

Mezclar en un bol vainillas desmenuzadas y dulce de leche hasta formar una pasta. Si es necesario agregar un poco de licor a elección. Tomar porciones y colocarlas sobre la superficie de la mini torta para obtener los glúteos y redondear las caderas.



6

Colocar glasé del tono del bikini en cartucho y realizar punto cordón sobre el contorno de la malla como terminación.



7

Formar un moño a partir de un rectángulo de pasta de goma del tono del bikini. Unir con clara los extremos en el centro y fruncir. Cubrir la unión con una tirita de la misma pasta para simular el nudo. Pegar el moño a la mini torta.



utilísima





3

Untar la superficie con dulce de leche y forrar con fondant extendido de color piel. Masajear bien para adherir. Ubicar la mini torta sobre una bandeja redonda de 12cm de diámetro forrada con cartón.



4

Estirar pasta de goma color negra y cortar el bikini según el molde. Adherir con clara sobre la mini torta y masajear para que adquiera la forma.



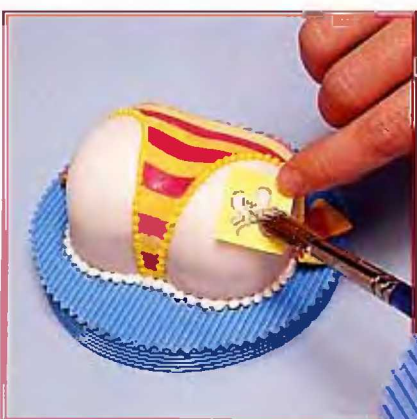
5

Para el caso del bikini rayado, modelar rollitos iguales de pasta de goma de diferentes colores y pegar entre sí con clara. Estirar con palote y cortar el bikini según el molde.



8

Realizar una guarda de unión entre la torta y su bandeja con punto cordón de glásé color piel en cartucho.



9

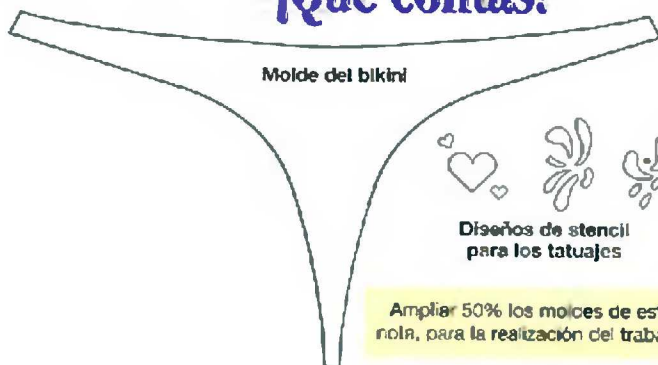
Realizar sobre uno de los glúteos un tatuaje. Para ello, cortar en cartulina las formas y calar su interior. Apoyar el stencil sobre el glúteo y pintar con colorantes diluidos en agua.



utilísima



¡Que colitas!



Molde del bikini

Diseños de stencil
para los tatuajes

Ampliar 50% los moldes de esta
nota, para la realización del trabajo.



Ositos dormilones



Ingredientes

- ♦ glase real de 1 clara
- ♦ 1,500kg de fondant extendido
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 1kg de mazapán
- ♦ 300gr de pastillaje
- ♦ 1 torta rectangular (20cm por 16cm)
- ♦ 1 clara de huevo

Materiales

- ♦ cartuchos de papel
- ♦ manga y boquilla redonda mediana
- ♦ palillos y palitos de brochette
- ♦ cutter
- ♦ bandeja ovalada
- ♦ esteca
- ♦ bolillo
- ♦ esponja



1-OSITOS

Realizar dos ositos. Modelar la cabeza, para cada uno, a partir de una esfera de mazapán marrón de 5cm de diámetro. Afinar un sector para formar el hocico y marcar la boca con esteca. Hundir la cuenca de los ojos con un bolillo y acentuar hacia arriba la presión para darle volumen a las cejas.

Ositos dormilones



2

Adherir con clara dos holitas de mazapán marrón de 1cm de diámetro, a los lados de la cabeza y presionar con un bolillo para darle forma a las orejas. Añadir una bolita negra como nariz y dos para rellenar los ojos. Formar el gorro de dormir a partir de un cono de mazapán blanco. Ahuecar el extremo grueso y darle movimiento. Pegarlo con clara sobre la cabeza.



3

Formar el cuerpo a partir de un cono de mazapán blanco de 8cm de alto. Marcar con una esteca en la cola la tapa del pijama y adherir dos holitas de la misma pasta como botones. Insertar un palillo para sostener la figura y pegar con clara la cabeza.



4

Realizar las patas inferiores con dos rollitos de mazapán blanco de 6cm de largo. Afinar un extremo y doblar a la altura de la rodilla. Ahuecar un extremo y colocar un conito de pasta color piel aplanado y con los dedos marcados con esteca para simular los pies. Marcar las arrugas del pijama con esteca. Adherir las patas al cuerpo con clara.



8-TAPA DE CAJA

Estirar pastillaje color blanco a 4mm de espesor y cortar un rectángulo de 22cm por 18cm. Dejarlo secar sobre una superficie curva, sostenido con palillos. Cortar además las dos piezas de los laterales según el molde.



9

Para armar la tapa de la caja, adherir con glase al tono en cartucho los laterales sobre la pieza curva. Cortar en cartulina el stencil, según el molde, y pintar la tapa con un esponjado de colorante en tonos pastel diluidos en agua.



10-ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta rectangular de 20cm por 16cm y ahuecar la superficie dejando un borde de 2cm en cada lado. Ubicar la torta caja sobre un cartón forrado en papel aluminio y untarla con dulce de leche.

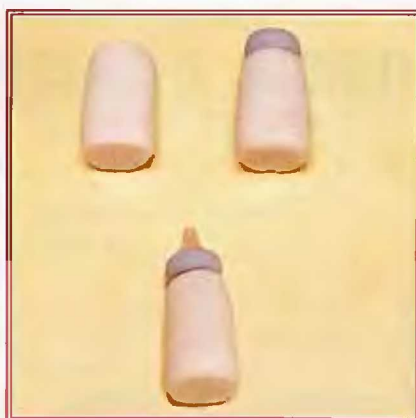
utilísima





5

Modelar las patas superiores a partir de dos rollitos de mazapán de 4cm de largo y adherirlos al cuerpo. Añadir dos conitos de mazapán marrón a modo de manos y marcar los dedos con esteca. Dejar secar. Pintar el pijama con pintitas de colorante celeste y la ayuda de un hisopo. Modelar, además, tres cabezas, un par de patas traseras y dos pares de patas delanteras.



6 - MAMADERAS

Modelar la mamadera a partir de un rollito de mazapán amarillo de 2cm de largo. Colocarlo en posición vertical y añadir una bolita aplastada a modo de tapa. Pintar los laterales de la mamadera con colorante celeste. Realizar la tetina con un conito de mazapán color piel.



7 - CHUPETES

Modelar una pera de mazapán color piel a modo de tetina y pegarla con clara sobre un círculo de masa de color de 1,5cm de diámetro. Adherir por detrás, un aro de la misma masa.



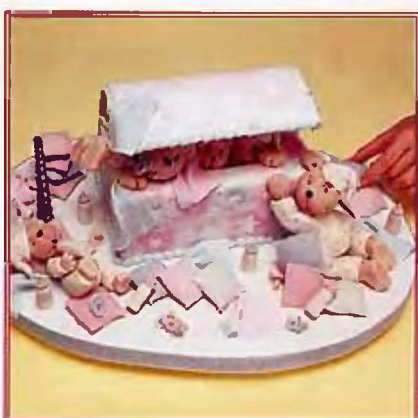
11

Forrar la torta con fondant extendido blanco y ubicarla sobre una bandeja ovalada forrada con fondant celeste. Pintarla repitiendo el procedimiento explicado para la tapa. Disponer rectángulos de mazapán de colores plegados dentro de la caja simulando mantitas. Pegar con glase las tres cabezas de oso junto a un par de patas saliendo de la caja.



12

Pegar la tapa y sostener semiabierta con dos palitos de brochete, dejando ver los osos. Realizar una guarda en los bordes de la caja y de la tapa con punto cordón de glase celeste en manga, con boquilla redonda mediana.



13

Ubicar los osos completos sobre la bandeja y completar la decoración con mamaderas, chupetes y cubos de mazapán aplanados simulando almohadones.

utilísima



Ositos dormilones



Moldes en tamaño natural.





A patinar

Ingredientes

- ♦ 1,500kg de pastillaje
- ♦ glasé real de 1 clara
- ♦ 500gr de pasta de goma
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 2,500kg de fondant extendido
- ♦ 2 tortas redondas (22cm de diámetro)

Materiales

- ♦ 4 bloques de telgopor de 2,5cm de espesor
- ♦ lija
- ♦ cutter
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ bolillo
- ♦ esteca
- ♦ pinceles
- ♦ cortante de corazón
- ♦ bandeja redonda



1 - PATINES

Dibujar el diseño de cada patín sobre un bloque de telgopor de 2,5cm de espesor.
Realizar una mitad al derecho y otra invertida.

A patinar



2

Cortar por sus bordes y redondear con una lija.



3

Estirar pastillaje blanco de 3mm de espesor y cortar 2 piezas por patín según el molde. Calar y extraer las partes indicadas y dejar secar cada una sobre su respectivo molde de telgopor previamente espolvoreadas con fécula de maíz.



4

Amar cada patín pegando las dos mitades ya secas entre sí por sus bordes con glasé en cartucho. Dejar secar bien.



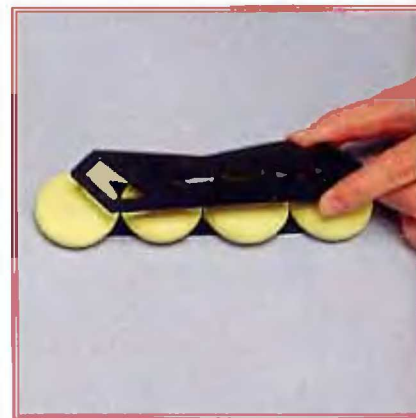
8

Pintar por fuera toda la superficie de la bota con colorante negro y pincel. Dejar secar.



9

Estirar pastillaje blanco a 3mm de espesor y cortar la figura correspondiente al eje de las ruedas dos veces, una al derecho y otra en forma invertida. Calar las partes indicadas. Dejar secar.



10

Pintar los ejes de las ruedas con colorante negro y dejar secar. Modelar las ruedas a partir de 4 esferas iguales de pastillaje verde para cada patín. Aplanar hasta obtener 6mm de espesor y 4cm de diámetro. Dejar secar y pegarlas con glasé una a continuación de la otra entre las dos piezas del eje.

utilísima





5

Estirar pasta de goma verde y forrar por partes las zonas caladas por el lado de adentro de cada patín.



6

Cortar la parte interna de la bota, según el molde, en pasta de goma verde y luego en pasta de goma rosa. Pegar con clara una sobre otra. Doblar en forma de cilindro y pegar sus bordes. Colocar la pieza anterior dentro de cada bota



7

Formar la lengüeta a partir de un rollo de pasta de goma negra de 15cm de largo. Aplanar hasta obtener 5mm de espesor y adherir por dentro a la bota.



11

Añadir sobre el eje unas bolitas de pasta de goma color negra aplanadas y marcadas con bolillo a modo de tornillos. Pegar las ruedas a la bota con glase. Contornear los bordes superiores y de la lengüeta con un rollito de pasta negra como terminación.



12

Formar los ojales con 6 bolitas de pasta de goma negra a cada lado de la lengüeta. Ahuecar el centro de cada una con bolillo. Realizar los cordones con rollitos de pasta color verde que salen y entran por los ojales.



13-BOLSO

Preparar dos tortas redondas de 22cm de diámetro. Cortar en capas, rellenar y superponerlas. Colocarlas sobre una bandeja de telgopor de 5cm de espesor y del mismo diámetro forrada en papel metalizado. Tomear el extremo superior de la torta dándole forma cónica.

utilísima



A patinar



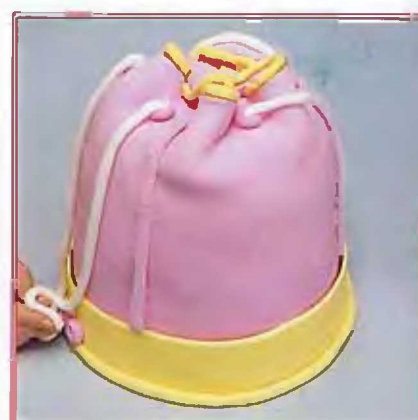
14

Untar con dulce de leche la superficie de la torta. Estirar fondant extendido color rosa y cortar un rectángulo de 25cm por 30cm. Envolver la torta, unir atrás los extremos y fruncir la parte superior.



15

Adherir dos tiritas de fondant rosa en forma vertical y marcar las costuras con esteca. Pegar en la base del bolso una tira de fondant extendido amarillo y marcar las costuras. Rodear el borde con un rollito de la misma pasta y pegar otro en los bordes superiores.



16

Realizar bolitas de fondant color rosa, aplazarlas y ahuecar el centro con un bolillo. Pegarlas con clara en la parte superior del bolso a modo de ojales. Formar un cordón de fondant blanco y cortar 2 tiras largas y pequeños tramos, cuyos extremos terminan en los ojales superiores. Dejar caer los cordones largos a partir de los ojales y los extremos restantes ubicarlos en otros dos ojales que se ubicarán en la base.



17

Adherir con clara un corazón de fondant rosa con un espesor de 5mm, cortado con cortante. Marcar los bordes con un bolillo y pintar puntos de colorante blanco en su superficie.

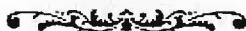


18 - ARMADO DE LA TORTA

Estirar fondant extendido blanco y amarillo y cortar cuadrados iguales de 7cm de lado. Forrar con ellos una bandeja redonda formando un cuadrículado. Ubicar en la superficie el bolso y los patines.

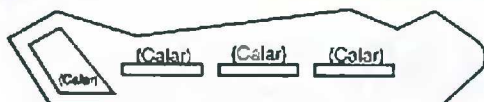


utilísima



A patinar

Ampliar 50% los moldes de esta nota, para la realización del trabajo.



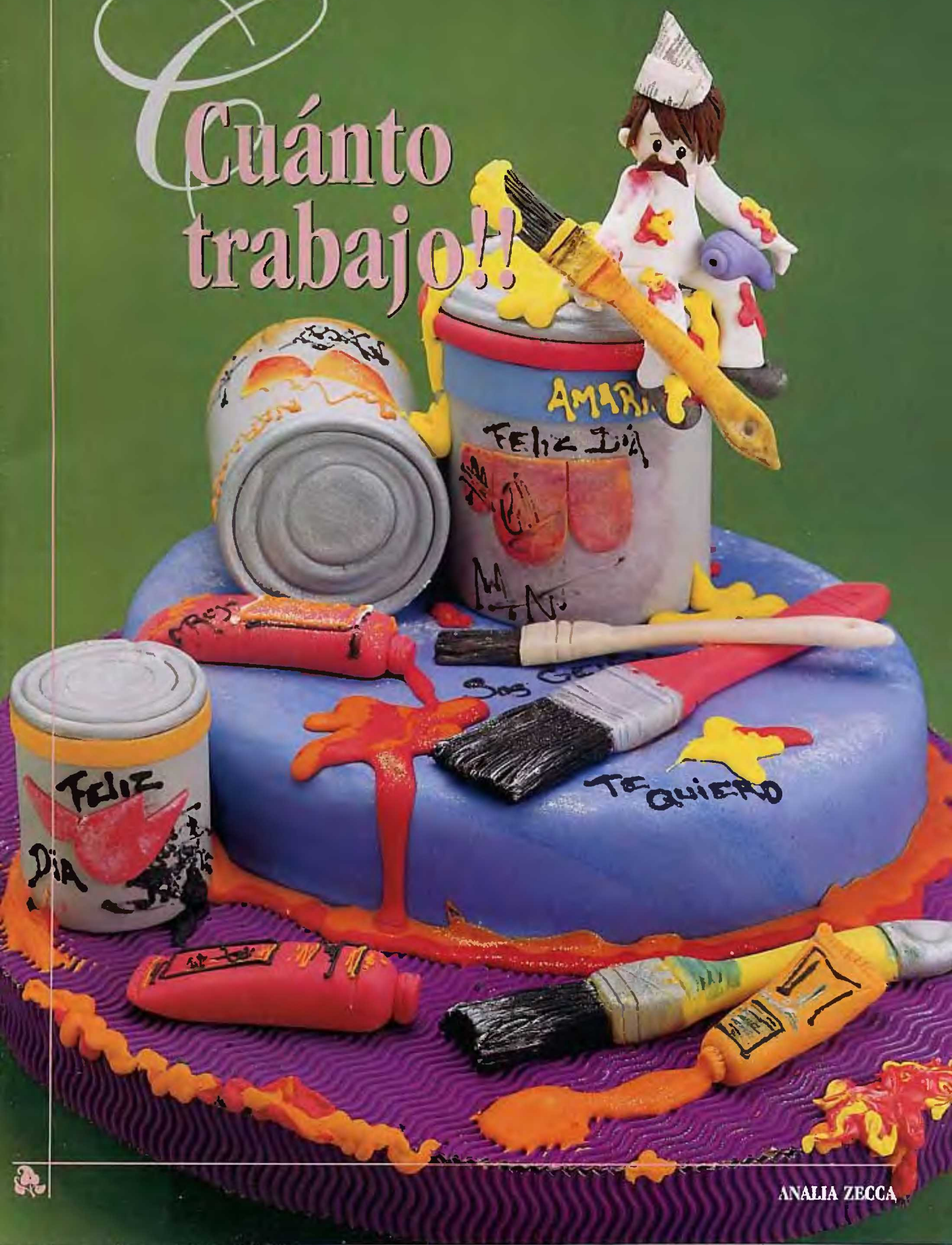
Ejes de las ruedas
(2 piezas, 1 en forma invertida)

Bota
(2 piezas,
1 en forma invertida)

Bota
(parte interna)
(2 piezas)



Cuánto
trabajo!!



Cuánto trabajo!!

Ingredientes

- ♦ 1 torta en lata de conserva grande
- ♦ 1 torta en lata de conserva mediana
- ♦ 1 torta en lata de conserva pequeña
- ♦ 1 torta ovalada N° 3
- ♦ 600gr de mazapán
- ♦ 1,500kg de pasta de miel
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ colorantes vegetales

Materiales

- ♦ bandeja ovalada
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ estecas
- ♦ bolillos
- ♦ palitos de brochette
- ♦ cortantes redondos
- ♦ tijera de punta fina
- ♦ pinceles
- ♦ telgopor
- ♦ cortante de ventana y de otras formas



1 - LATAS DE PINTURA

Preparar 3 tortas en latas de conserva, una grande, una mediana y otra pequeña. Ubicarlas sobre un cartón forrado en aluminio y untarlas con dulce de leche. Forrarlas con pasta de miel gris y cortar 3 círculos, de 10cm, 8cm y 6cm de diámetro, respectivamente. Pegarlos sobre las tortas a modo de tapas.



6 - POMOS DE PINTURA

Modelar un cilindro de mazapán color rojo y aplanar un extremo. Redondear el extremo opuesto y marcar la etiqueta con una esteca. Adherir un rollito como tapa y marcar los laterales con esteca. Decorar la etiqueta y algunos arañescos con glase negro y naranja en cartucho.



2

La lata más grande simulará estar abierta. Colocar alrededor del círculo superior un rollo de pasta de miel gris ligeramente aplanado. Pegar debajo del mismo y sobre el lateral de la torta una tira de pasta de miel azul de 1,5cm de ancho y del largo de la circunferencia. Colocar en la unión entre ambas un rollito de pasta roja.



7 - PINTOR

Realizar las piernas a partir de un cilindro de mazapán blanco y doblar al medio. Ahuecar ambos extremos y ubicarlo en el borde de un bloque de telgopor para darle posición de sentado. Añadir un cono de la misma pasta ahuecado a modo de torso y sostener con un palito de brochette.



3

Estirar pasta de miel color naranja y cortar con cortante de ventana la etiqueta de la lata. Pegarla sobre el lateral de cada lata. Pintarlas con colorante rojo y blanco esfumando los colores. Rellenar la parte superior de la lata con glase flojo amarillo en cartucho para simular pintura y escribir la palabra AMARILLO con glase real del mismo color.



4

Aplicar etiquetas cortadas con cortantes de diferentes formas sobre las latas que simulan estar cerradas. Decorar con arabescos de glase de colores en cartucho. Marcar con cortantes redondos el borde de la tapa para texturarla y contornear con un rollito de pasta de miel gris. Dejar secar y pintar con colorante plateado.



5 - PINCELES

Modelar el mango del pincel a partir de un rollito de mazapán. Afinar un extremo y aplanar el otro. Hundir con un bolillo este último y marcar la zona plana con una esteca como decoración. Formar las cerdas del pincel con un rectángulo de mazapán negro. Pegarlo con clara al mango y rayar con una esteca. Pintar detalles con colorante plateado.



8

Modelar los zapatos con dos conitos de mazapán negro y adherirlos a los pantalones con clara. Formar los brazos a partir de dos rollitos de mazapán blanco, ahuecar un extremo y pegar el opuesto al cuerpo con clara de huevo.



9

Formar dos conitos de mazapán color piel para las manos. Aplanar y realizar cortes con tijera de punta fina para separar los dedos. Pegarlas dentro de los brazos. Añadir un rollito de masa color piel alrededor del brochette a modo de cuello. Modelar la cabeza con una esfera de mazapán color piel y hundir el centro para separar la frente de las mejillas.



10

Perforar los ojos con un palillo y rellenar con glase negro en cartucho. Colocar una bolita de mazapán color piel como nariz y dos a los lados de la cabeza como orejas, presionar con un bolillo estos últimos para darles forma. Pintar la boca y las mejillas con colorante rojo diluido en agua.

Cuánto trabajo!!



11

Colocar glase marrón en cartucho y delinear el cabello sobre la cabeza cuidando de enmarcar primero la cara. Decorar con bigotes. Antes que se seque completar con un gorro de pintor realizado en papel de diario. Realizar manchas de pintura sobre la ropa con glase de colores en cartucho.



13

Disponer sobre la superficie de la torta las latas de pintura en diferentes posiciones. Pegar sobre la lata abierta al pintor con abundante glase.



12 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta ovalada en un molde Nº 3 y forrarla con pasta de miel marmolada en azul y violeta. Ubicarla sobre una bandeja ovalada forrada con cartón microcorrugado violeta. Realizar una guarda de unión entre ambas con glase flojo rojo y naranja en cartucho simulando pintura.



14

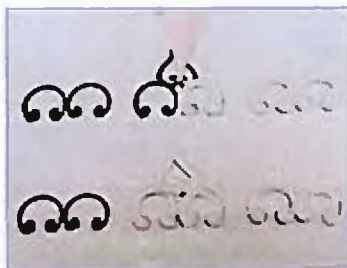
Ubicar en la mano del pintor un pincel y los otros sobre la torta al igual que los pomos de pintura. Decorar con manchas de pintura de colores y con glase flojo en cartucho realizar pintura saliendo de los pomos. Escribir leyendas con glase negro en cartucho.

TECNICAS

Filigranas de glase

Ingredientes

Opción A: glase blanco.
Opción B: fondant extendido o pastillaje.



Opción A

Colocar el diseño sobre un trozo de telgopor. Superponer un trozo de papel celofán y asegurarlo con alfileres. Dibujar el contorno del diseño con glase blanco en cartucho, presionando de manera constante. Dejar secar y despegar con cuidado en el momento de utilizar.



Opción B

Las filigranas también se pueden realizar estirando fondant extendido bien fino (también puede ser pastillaje, etc.) y cortar con cortantes muy pequeños con forma de corazón, hoja de parra, nomeolvides. Dejar secar bien y utilizar.



Hacia el horizonte

EDITH SANCHEZ

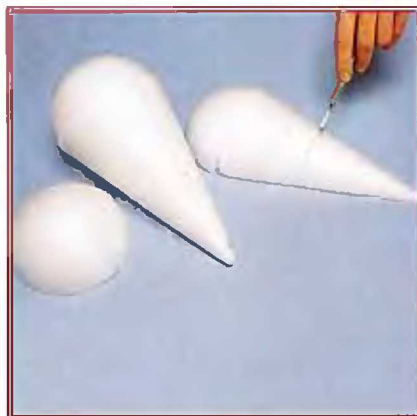
Hacia el horizonte

Ingredientes

- ♦ 1 torta cuadrada (20cm de lado)
- ♦ 1.500kg de fondant extendido
- ♦ glasé real de 2 claras
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ 200gr de pastillaje
- ♦ 300gr de pasta de goma

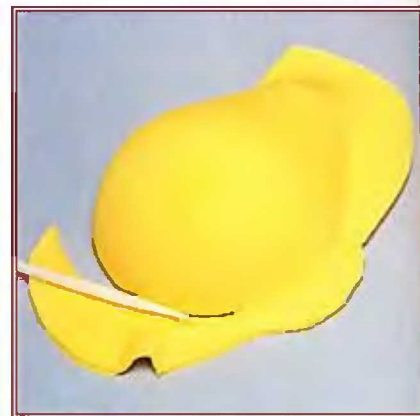
Materiales

- ♦ bolillos
- ♦ estecas
- ♦ pinceles
- ♦ palillos
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ bandeja cuadrada (24cm de lado)
- ♦ cutter
- ♦ tijera de punta fina
- ♦ palitos de brochette
- ♦ alambre de floristería mediano
- ♦ 1 esfera de telgopor (12cm de diámetro)
- ♦ 1 cono de telgopor (12cm de diámetro)
- ♦ manga y boquilla de pasto



1 - GLOBO

Preparar las superficies de secado del globo en telgopor. Cortar al medio una esfera de telgopor de 12cm de diámetro. Unir media esfera a la base de un cono de telgopor de 12cm de diámetro con ayuda de palillos. Seccionar la figura obtenida en forma longitudinal y cortar el extremo más delgado de cada una de las piezas obtenidas.



2

Mezclar 100gr de pastillaje con 100gr de pasta de goma en color amarillo fuerte. Estirar a 2mm de espesor y cubrir cada uno de los moldes de telgopor previamente espolvoreados con fécula de maíz. Cortar el excedente.



6

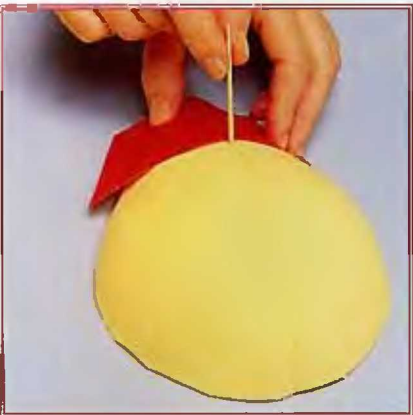
Unir ambas partes con glasé amarillo en cartucho y enparejar el exceso con un pincel. Decorar con zig-zag de glasé color rojo en cartucho para simular costuras. Pegar alrededor del globo y por encima de las perforaciones, un rollito de pasta de goma blanca. Pintarla con colorante dorado y dejar secar.



7 - PIEZAS DE LA CABINA

Estirar pastillaje blanco a 5mm de espesor y cortar las dos piezas de la base, la baranda frontal y las piezas de la silla según los moldes.





3

Marcar a partir del medio hacia los lados líneas longitudinales para marcar los gajos. Perforar los orificios indicados en el molde.



4

Estirar pasta de goma de diferentes colores, cortar piezas según el diseño y pegarlas en el centro de los gajos del globo como decoración. Pintar con colorante dorado. Dejar secar.



5

Retirar el molde de telgopor en forma de esfera y dejar la parte del cono de telgopor.



8 - H LICE

En 2mm de espesor cortar las tres aspas de la hélice y la baranda frontal. Dejar secar 24 horas y pintar cada una con colorantes vegetales y pincel.



9

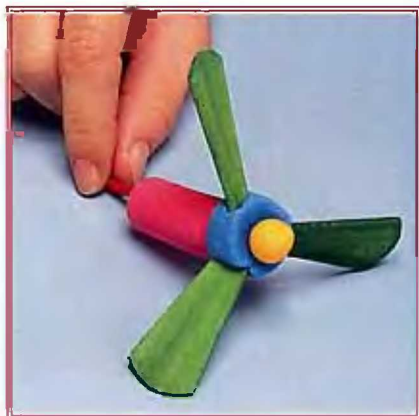
Formar la hélice a partir de una bolita de pasta de goma azul, aplanar ambos extremos hasta obtener un cilindro de 1cm de altura y 1,5cm de diámetro. Realizar tres cortes oblicuos e insertar las aspas.



10

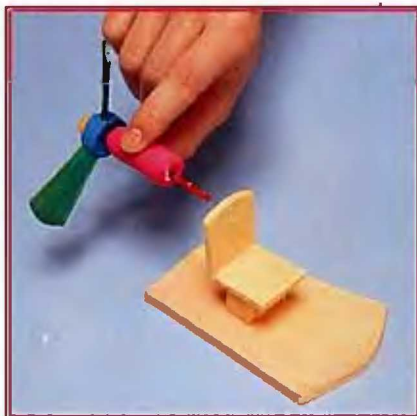
Atravesar el cilindro con un palillo y añadir una bolita amarilla.

Hacia el horizonte



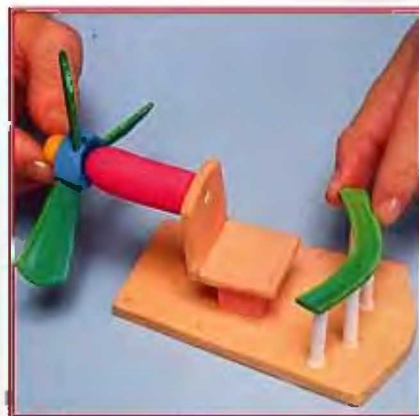
11

Modelar el motor con un rollo de pasta roja de 2cm de largo, afinar un extremo y colocar el mismo a continuación de la hélice. Insertar por último, un palito de brochete. Dejar secar.



12

Pegar con glaseé al tono en cartucho las cuatro piezas de la base de la silla por sus bordes formando un cubo. Sobre éste pegar el asiento y el respaldo. Adherir la silla sobre la base de la cabina y colocar el brochete del motor a través del orificio del respaldo. Dejar secar.



13

Armar la baranda frontal pegando cuatro rollitos de pastillaje de 2,5cm de altura por 0,5cm de diámetro sobre las marcas de la pieza curva. Dejar secar y pegarla sobre el extremo curvo de la base de la cabina con glaseé.



17

Cortar una tira de pasta de goma azul y envolver el cuello a modo de bufanda. Dejar secar el extremo sobre un copo de algodón para darle movimiento. Realizar la cabeza a partir de un esfera de pasta color piel y hundir el centro para separar la frente de las mejillas. Colocarla sobre la bufanda y marcar los ojos y la boca con un palillo.



18

Adherir una bolita de pasta de goma color piel a modo de nariz y dos a los lados de la cabeza como orejas. Rellenar los ojos con glaseé negro en cartucho y pintar la pupila con un punto de colorante blanco. Matizar las mejillas con colorante rojo diluido en agua y pintar pecas. Cortar la parte superior de la cabeza con tijera para colocar la gorra.



19

Modelar la gorra a partir de media esfera de pasta de goma color bordeaux. Pegarla sobre la cabeza y añadir dos triángulos alargados a los lados simulando orejas. Colocar una tira de pasta negra a modo de antiparras. Delinear dos óvalos con glaseé en cartucho color negro para dar forma a los anteojos. Decorar el cabello con glaseé color marrón en cartucho.



14 - PILOTO

Modelar los zapatos a partir de dos conitos de pasta de goma marrón. Marcar la suela con esteca. Formar los pantalones con un rollo doblado al medio de pasta bordeaux. Adherir los zapatos en los extremos y darle posición de sentado. Ubicarlo sobre una base de telgopor de la misma altura que la silla, sosteniéndolo con un palito de brochette.



15

Formar el cuerpo con un conito de pasta de goma blanca, colocarlo sobre las piernas. Envolver el palito de brochette con un rollito de pasta color piel a modo de cuello.



16

Estirar pasta verde, cortar un rectángulo y envolver el torso simulando la chaqueta. Cortar el excedente de pasta a la altura de los hombros, doblar las solapas hacia afuera y texturar con un palillo. Añadir 4 puntos de glase marrón simulando los botones.



20

Modelar los brazos a partir de dos rollitos de pasta de goma verde, ahuecar un extremo. Pegarlos con movimiento a los lados del cuerpo. Formar las manos a partir de dos conitos aplanados de pasta color piel y realizar cortes con tijera de punta fina para separar los dedos. Adherir con clara dentro de los brazos.



21

Realizar un catalejo a partir de un conito alargado de pasta de goma blanca. Marcar con una esteca y pintar con colorante dorado. Pegarlo en la mano del piloto con glase. Una vez seco, pegar el piloto sobre la silla de la cabina.



22 - ARMADO DEL GLOBO

Cortar 9 alambres de floristería medianos de 20cm de largo y pintarlos con colorante amarillo. Realizar un ganchito en uno de los extremos e insertarlos en los orificios de la base de la cabina de abajo hacia arriba. Pegar la segunda pieza de la base sobre la anterior con abundante glase.



Preparación de bandejas redondas



1 - Humedecer con agua una bandeja de telgopor de alta densidad, con ayuda de un pincel chato.

Estirar el fondant extendido y colocarlo sobre la bandeja, forrándola.

Pasar el palo de amasar para eliminar las imperfecciones.



2 - Cortar con un cutter el excedente de pasta y dejarla reposar. Como terminación, pegar con glasé, en todo su perímetro, una cinta que tenga el ancho de la altura de la bandeja.

Si desea mayor estabilidad, puede pegarle patitas de telgopor a la bandeja.



23

Ubicar el globo sobre la cabina y colocar los extremos superiores de los alambres en los orificios del globo doblándolos en forma de L. El rollito dorado que rodea al globo servirá de tope superior.



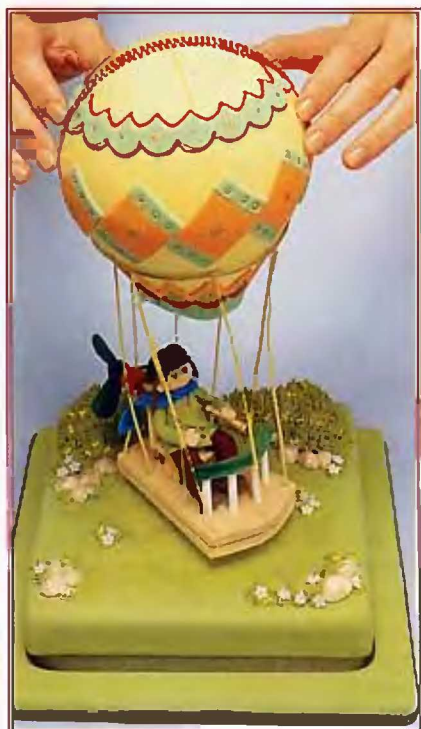
24 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta cuadrada de 20cm de lado y forrarla con fondant extendido verde. Ubicarla sobre una bandeja cuadrada forrada con la misma pasta. Colocar en la unión entre ambas una cinta de raso al tono.

25

Pegar con abundante glasé el globo sobre la superficie de la torta, sobre un cubo de pastillaje de 4cm de lado y 2cm de alto.

Completar la decoración de la torta con arbustos, piedras, grupos de pastitos de glasé verde en manga con el pico correspondiente y flores de variados colores.



Hacia el horizonte



Asiento
(1 pieza de 5mm de espesor)



Baranda frontal
(1 pieza de 5mm de espesor)



Respaldo de la silla
(1 pieza de 5mm de espesor)



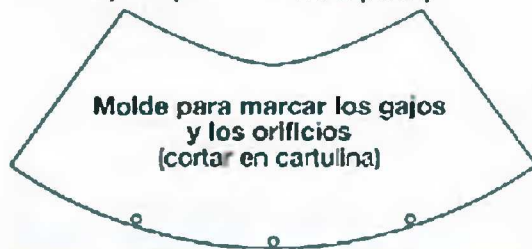
Base
(2 piezas de 5mm de espesor)
Perforar orificios con alambre



Base de la silla
(4 piezas de 5mm de espesor)



Hélice
(3 piezas de 2mm de espesor)



Molde para marcar los gajos y los orificios
(cortar en cartulina)

Ampliar 100% los moldes de esta nota, para la realización del trabajo.

Guardas para el globo:



Puntos de terminación con boquilla rizada

Analia Zecca



Volados

Utilizar boquilla de pétalo. Presionar la manga y mover ligeramente la mano hacia arriba y hacia abajo sin dejar de presionar, formando así los volados.

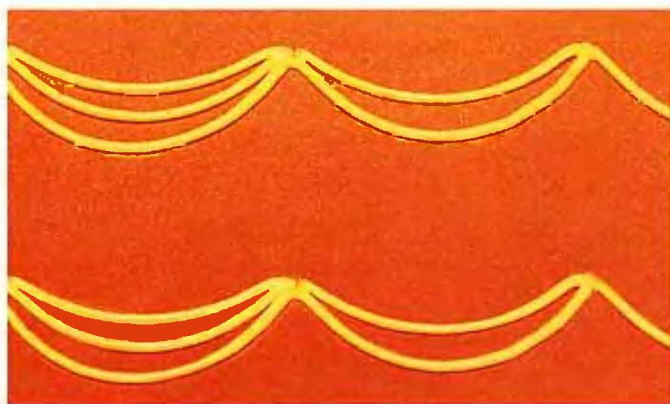


Volados con movimiento

Utilizar boquilla de pétalo en manga cargada con glasé. Presionar la manga y mover ligeramente la mano hacia arriba y hacia abajo, formando las ondas de los volados, al mismo tiempo que se realiza un ligero movimiento de zig-zag para darle movimiento a cada onda.

Cordón decorativo

Marcar sobre un plano horizontal, puntos, a la misma distancia uno de otro, sobre la superficie a decorar. Apoyar la boquilla redonda sobre la marca, presionar y dejar que el glasé caiga en forma de arco y dirigir la boquilla hacia la marca siguiente. Repetir la operación hasta formar una línea sucesiva de arcos. Intentar que sea pareja de largo y de ancho. La línea de arcos puede ser doble o triple, repitiendo el procedimiento hacia abajo.





Bodas de plata

Ingredientes

- ♦ 1 torta en molde de corazón N° 1
- ♦ 1 torta en molde de corazón N° 3
- ♦ 250gr de pastillaje
- ♦ glasé real de 2 claras
- ♦ 500gr de pasta de goma
- ♦ 2kg de pasta de miel
- ♦ glasé real de 2 claras
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 1 clara de huevo

Materiales

- ♦ marcador de nervaduras
- ♦ givré
- ♦ cutter
- ♦ pistilos
- ♦ telgopor
- ♦ celofán o acetato
- ♦ pinceles
- ♦ alambre de floristería blanco
- ♦ estecas
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ cinta engomada blanca
- ♦ cortante de clavel grande, de hoja y de jazmín
- ♦ manga y picos N° RO y liso N° 20
- ♦ alfileres



1 - ADORNO CENTRAL

Estirar pastillaje blanco a 3mm de espesor y cortar un corazón y el N° 25. Dejar secar durante 24 horas. Pintar el número con colorante plateado y pegarlo con glasé sobre el corazón.

Bodas de plata



2

Colocar el diseño de los corazones sobre una base de telgopor y cubrir con papel celofán o acetato. Sujetar todo con alfileres. Delinear cada uno con glase fluido en cartucho y mientras está fresco, espolvorear con givré.



3

Una vez secos los corazones, despegar con cuidado. Pegar 6 corazones grandes uno arriba del otro con glase sobre la placa de pastillaje, detrás del N° 25. Reservar los pequeños (40 unidades). Dejar secar.



4 - FLORES

Unir con cinta engomada blanca 4 pistilos color blanco a un trozo de alambre de floristería de 10cm de largo. Estirar pasta de goma blanca y cortar 3 pétalos por flor con cortante de clavel grande. Ruletear los bordes.



8

Pintar los bordes de las hojas y de las flores grandes con colorante plateado.



9 - ARMADO DEL BOUQUET

Unir con cinta engomada blanca los alambres de:
7 flores grandes, 5 flores silvestres y 8 hojas en forma intercalada obteniendo un bouquet con forma de racimo de uvas. Realizar 2 bouquets.



10 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar 2 tortas en moldes de corazón N° 1 y N° 3 respectivamente. Forrarlas con pasta de miel color blanca y ubicarlas una sobre otra, sobre una bandeja redonda de 35cm de diámetro forrada con la misma pasta. Realizar una guarda de unión con punto espiga de glase color blanco en manga con pico N° R0.



5

Doblar 2 pétalos por la mitad sobre sí mismos y envolver cada uno alrededor de los pistilos con los bordes ruleteados hacia arriba. Pasar el tercer pétalo sin doblar por el alambre de la flor y adherirlo presionando a la base de los otros dos pétalos y darle movimiento.



6 - FLORES SILVESTRES

Unir con cinta engomada blanca 2 pistilos de color blanco a un trozo de alambre de floristería blanco de 10cm de largo. Formar la flor a partir de un conito de pasta de goma color blanca. Aplanar el extremo más grueso y cortar con cortante de jazmín. Marcar cada pétalo con una esteca y pasar el alambre con pistilos por el centro.



7 - HOJAS

Estirar pasta de goma blanca y cortar hojas con cortante. Ruletear los bordes y presionar sobre un marcador de nervaduras. Colocar un trozo de alambre de floristería blanco en uno de los extremos y pellizcar la pasta para sostenerlo. Dejar secar con movimiento.



11

Colocar glaseado blanco en manga con pico liso N° 20 y delinear pequeños corazones sobre la superficie y los laterales de la torta grande.



12

Adherir con glaseado los corazones de glaseado fluido reservados sobre la superficie de la bandeja y apoyados sobre el lateral de la torta grande, uno hacia arriba y otro hacia abajo.

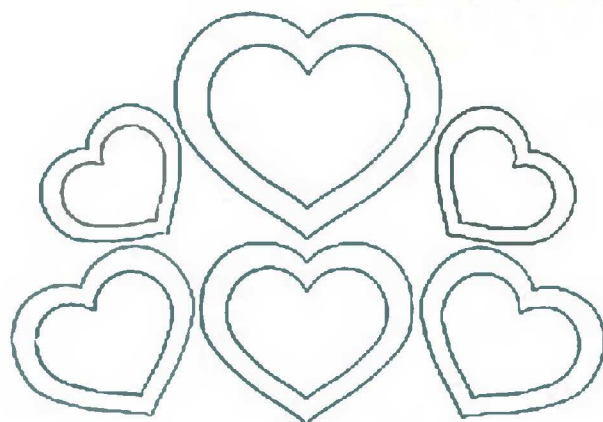


13

Disponer el adorno central sobre la superficie de la torta pequeña y decorarlo con 1 pequeño bouquet de: 2 hojas y 2 flores silvestres, pegadas con glaseado.

Ubicar los 2 ramos más grandes sobre la superficie de la torta grande.

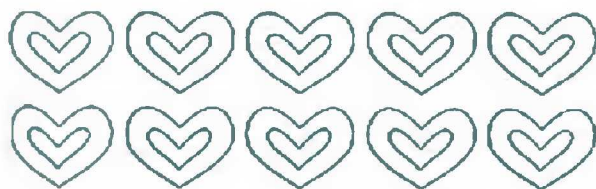
BB Bodas de plata



25



Corazón
(1 pieza de 3mm de espesor)



Ampliar 100% los moldes de esta nota,
para la realización del trabajo.



Monstruo intergaláctico



Ingredientes

- ♦ 1 torta rectangular (35cm por 45cm)
- ♦ 1,200kg de pastillaje
- ♦ 1,200kg de pasta de goma
- ♦ 1,500kg de pasta de chocolate
- ♦ glase real de 1 clara
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 1 clara de huevo

Materiales

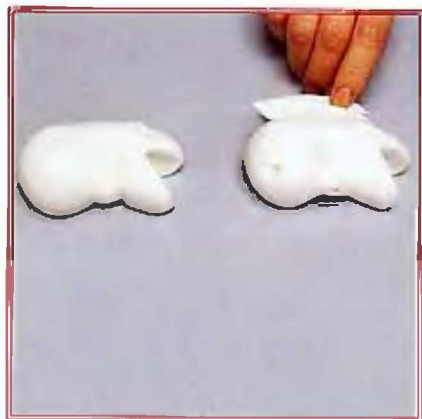
- ♦ bandeja octogonal
- ♦ papel carbónico
- ♦ cutter
- ♦ palillos
- ♦ palitos de brochette
- ♦ tijera de punta fina
- ♦ pinceles
- ♦ alambre de floristería Nº 18
- ♦ bolillos
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ cilindro de cartón
- ♦ cortante redondo (4,5cm de ø)
- ♦ bloques de telgopor (con alturas de 8, 9, 11 y 15cm)



1-MOSTRUO

Formar la cabeza a partir de una esfera grande de pasta de goma blanca. Afinar un extremo dándole forma cónica y curvar ligeramente hacia adentro. Presionar con la yema de los dedos hacia abajo obteniendo el nacimiento del cuello en el centro de la pieza. Marcar la boca con esteca en el extremo más delgado y abrirla.

Monstruo intergaláctico



2

Hundir los ojos con una esteca de punta y levantar la pasta para obtener una saliente desde éstos hacia atrás, sobre la cabeza. Marcar con esteca la superficie texturando con líneas y vetas. Insertar un palillo en el cuello. Formar cada aleta de la cabeza a partir de un cono de pasta de goma, aplanar y marcar con una esteca. Pegar a la cabeza con clara y alisar las uniones con los dedos húmedos.



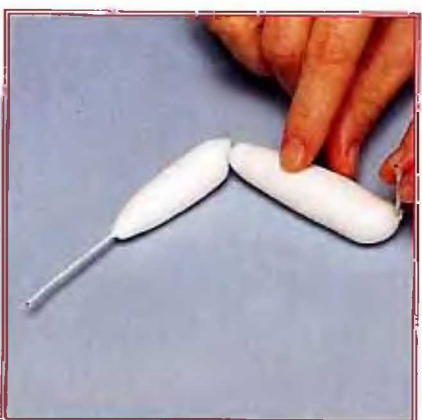
3

Modelar la dentadura a partir de un rollito de pasta de goma blanca previamente afinados los extremos. Aplanar un lado y cortar en forma de zig-zag con bisturí o con tijera de punta fina simulando los dientes. Pegar dentro de la boca con clara siguiendo su forma. Reservar.



4

Realizar el torso a partir de un cono de pasta de goma blanca. Aplanar ligeramente el extremo grueso y hundir con un bolillo el sitio donde se ubicarán los brazos y las piernas. Atravesar longitudinalmente el cuerpo con un alambre Nº 18. Adherir en el frente dos lágrimas de pasta para dar forma a los pectorales. Alisar las uniones hacia afuera con los dedos húmedos. Remarcar con esteca.



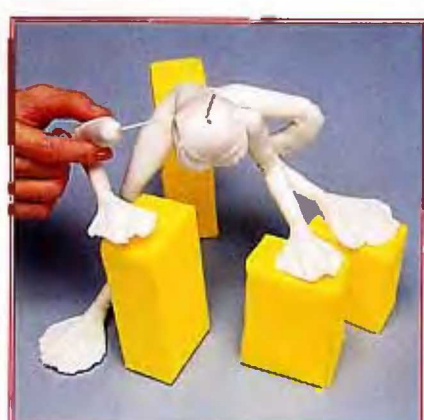
8

Repetir el procedimiento para realizar los brazos pero utilizando sólo dos conos y un trozo de alambre de 17cm de largo. Dejar secar.



9

Insertar las manos en el extremo del alambre sobresaliente de los brazos y los pies en el de las piernas.



10

Ubicar el torso del monstruo sobre un bloque de telgopor de 25cm de altura. Pegar con glase las piernas al mismo, apoyar la izquierda sobre el bloque de telgopor de 8cm de altura. Adherir también, los brazos al cuerpo ubicándolos hacia adelante y apoyar las manos sobre otros dos bloques de telgopor. La derecha sobre el de 11cm y la izquierda en el de 9cm de altura.



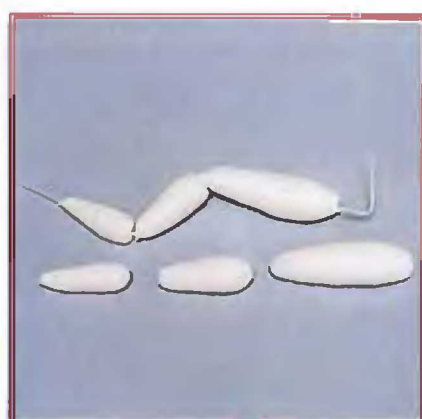
5

Hacer los abdominales a partir de rollitos de pasta de goma con los extremos afinados. Marcar el centro con esteca y pegarlos con clara sobre el pecho debajo de los pectorales. Adherir debajo dos conitos junto a otros dos más pequeños y hundirlos con un bolillo.



6

Modelar los pies con dos conitos de pasta de goma blanca. Aplanar la zona gruesa y marcar 4 dedos con esteca. Abrir entre cada uno y texturar con esteca. Darles movimiento y dejar secar. Repetir el procedimiento para las manos, partiendo de dos conitos más pequeños.



7

Formar cada pierna a partir de tres conos de pasta de goma blanca, uno pequeño, uno mediano y otro grande. Insertar en ese orden cada uno en un alambre de floristería Nº 18 de 25cm de largo dejándolo sobresalir 4cm en el extremo del cono más pequeño. Este alambre permitirá articular las piernas.



11

Colocar la cabeza sobre una bolita de pasta de goma que hará de cuello y ésta sobre el torso. Alisar las uniones con un pincel húmedo. Rellenar los ojos con dos bolitas de pasta blanca y pintarlos con colorante y pincel fino.



12

Realizar la aleta dorsal a partir de un cono de pasta de goma blanca. Aplanar y marcar con una esteca para texturarla. Pegar con clara sobre la espalda del monstruo y alisar la unión con un pincel húmedo.



13

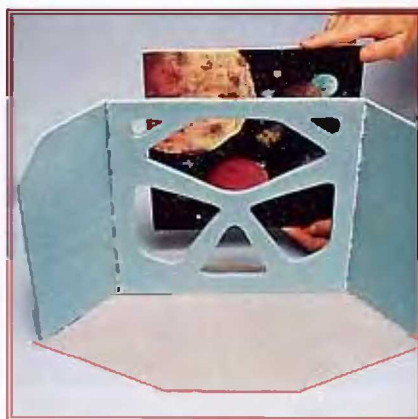
Formar los músculos de las piernas y de los brazos a partir de pequeños rollitos de pasta de goma afinados en sus extremos. Pegarlos con clara de a uno y marcarlos con esteca. Dejar secar y pintar el monstruo con colorantes vegetales amarillo, verde y marrón, y la técnica de pincel seco.

Monstruo intergaláctico



14 - PAREDES DE LA NAVE

Estirar pastillaje celeste a 1cm de espesor, cortar la pieza central y calarla según las indicaciones del molde. Cortar en pastillaje negro de 3mm de espesor la base y en celeste los laterales; en pastillaje blanco, del mismo espesor, la pieza del paisaje.



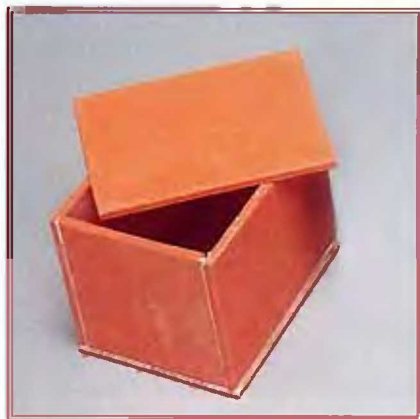
15

Copiar el diseño del paisaje con ayuda de un papel carbónico gastado sobre la pieza correspondiente. Pintar con colorantes vegetales diluidos en agua. Dejar secar. Adherir con glasé la pared calada sobre la base y a continuación, los laterales. Por último adherir el paisaje detrás de la pieza calada.



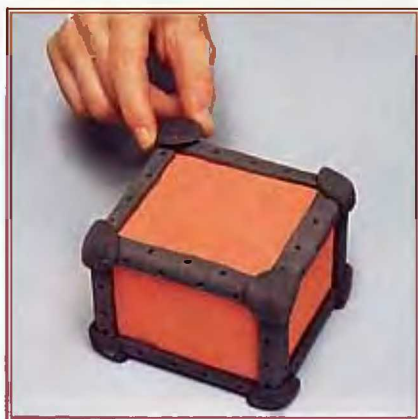
16

Formar las pantallas con rectángulos de pasta de goma color gris según los moldes. Contornearlos con un rollito color negro. Cortar cuadrados de 5mm de lado en pasta de goma de varios colores y adherirlos con clara sobre los paneles de control cortados en pasta color gris según los moldes. Mezclar colorante dorado con rojo y pintar los bordes con el color cobre obtenido.



20 - CAJA

Estirar pastillaje color naranja a 3mm de espesor y cortar las piezas según el molde. Dejar secar 24 horas. Luego, pegar por sus bordes con glasé las paredes sobre la base y por último, adherir la tapa.



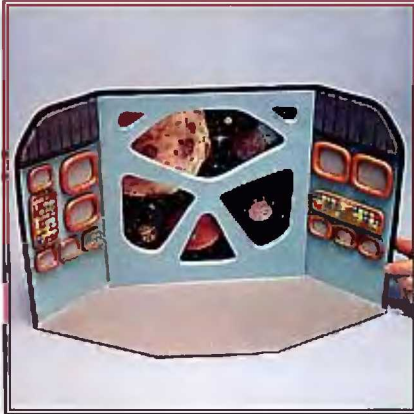
21

Cubrir las uniones de las piezas con tiras de pasta de goma color negro de 2cm de ancho y marcar los remaches con esteca. Añadir círculos de 2,5cm de diámetro en los vértices.



22

Dejar secar y pintar con colorante plateado. Cortar etiquetas en pasta de goma según los moldes y pintar las leyendas.



17

Pegar las pantallas y los paneles de control sobre las paredes laterales con glase. Completar la parte superior de las mismas con 2 rectángulos de pasta de goma color negro indicado en los moldes previamente texturados con esteca. Contornear las paredes con un rollito de pasta negra.



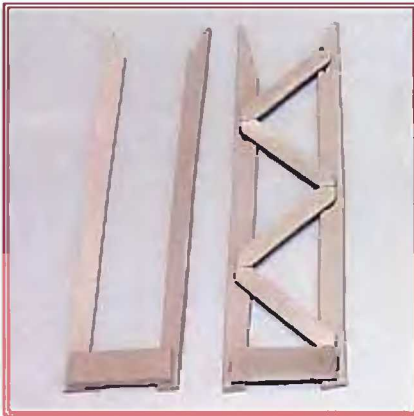
18 - TANQUES DE COMBUSTIBLE

Estirar pastillaje color mostaza a 3mm de espesor y cortar 1 rectángulo de 10cm por 15cm y otro de 8cm por 15cm. Colocar alrededor de un cilindro de cartón y dejar secar. Cortar en pastillaje gris del mismo espesor 2 círculos de 4,5cm de diámetro para cada uno. Pegarlos con glase en los extremos de cada cilindro a modo de tapas y contornear la unión con un rollito de pasta de goma negro.



19

Texturar los bordes con esteca. Cortar las etiquetas en pasta de goma blanca según el molde y pegarlas con clara sobre el lateral de cada tanque. Pintar detalles con colorantes y pincel fino y las tapas con plateado.



23 - COLUMNA

Estirar pastillaje teñido de gris a 3mm de espesor y cortar las piezas de la columna según los moldes. Dejar secar bien. Ubicar dos largueros paralelos con una separación de 3cm. Pegar con glase un travesaño recto en los extremos inferiores y luego los travesaños inclinados en forma de zig-zag hasta completar la altura.



24

Repetir el procedimiento para formar los 4 laterales de la columna. Una vez secos, adherirlos a la base y entre sí por sus bordes con glase negro en cartucho y marcar puntos que imiten los remaches. Dejar secar y matizar con colorante plateado y pincel seco.



25 - CURVAS DE CAÑO

Estirar pastillaje gris a 3mm de espesor y cortar las bases según los moldes. Con la misma pasta, modelar cilindros de 2cm de diámetro y curvarlos en ángulo recto. Dejar secar 24 horas. Formar un rollito largo de pasta de goma negra y enrollar alrededor del cilindro curvo de pastillaje hasta cubrirlo por completo.

Monstruo intergaláctico



26

Pegar en cada extremo del cilindro curvo una base de pastillaje con glase negro en cartucho. Dejar secar sobre una superficie en ángulo de 90°. Matizar con colorante cobre y pincel. Realizar 8 curvas de caño.



27 - ARMAJE DE LA TARTA

Preparar una torta rectangular de 45cm por 35 cm, cortar los vértices obteniendo un octógono y ubicarla sobre una bandeja con la misma forma. Forrar el conjunto con pasta de chocolate bordeaux. Colocar un rollo de pasta color negro en la unión de la torta con la bandeja y texturar con esteca.



28

Adherir con glase uno de los extremos de la curva de caño sobre el centro de cada lateral de la torta y el extremo opuesto sobre la bandeja. Repetir el procedimiento con dos curvas por lado hasta completar el frente de la torta.



29

Pegar con abundante glase las paredes de la nave sobre el borde posterior de la superficie de la torta. Añadir curvas de caño y la columna. Por último colocar el monstruo sobre la caja y los tanques según la altura correspondiente a cada extremidad. Adherir con glase el conjunto sobre la torta.



TECNICAS

Glase australiano

Ingredientes

- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ 250gr de azúcar impalpable cernida
- ♦ 1/8 de cdta. de goma arábica en polvo
- ♦ 1/4 de cdta. de glucosa



1 - Separar la clara a utilizar y guardarla en un frasco de vidrio en la heladera durante 1 ó 2 días. Luego, colocar la clara en un bol y agregar azúcar impalpable cernida por cucharadas, mezclando con una espátula. Cuando llegue a un punto medio, incorporar la goma arábica en polvo y continuar mezclando.

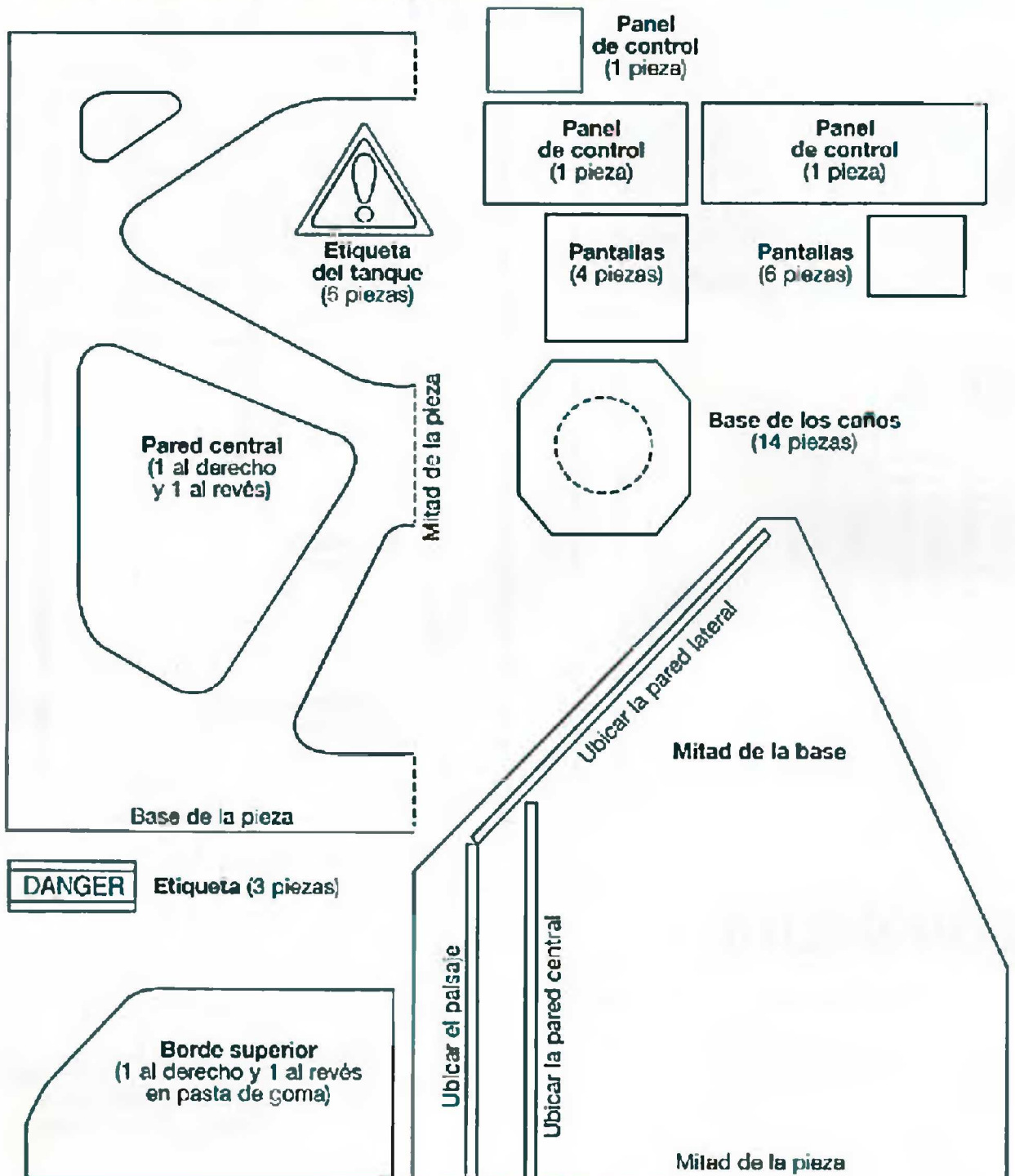


2 - Añadir más azúcar y, antes de llegar al punto, incorporar la glucosa sin dejar de batir. Batir durante unos minutos hasta integrar bien. Antes de utilizarlo dejar reposar 30 minutos.

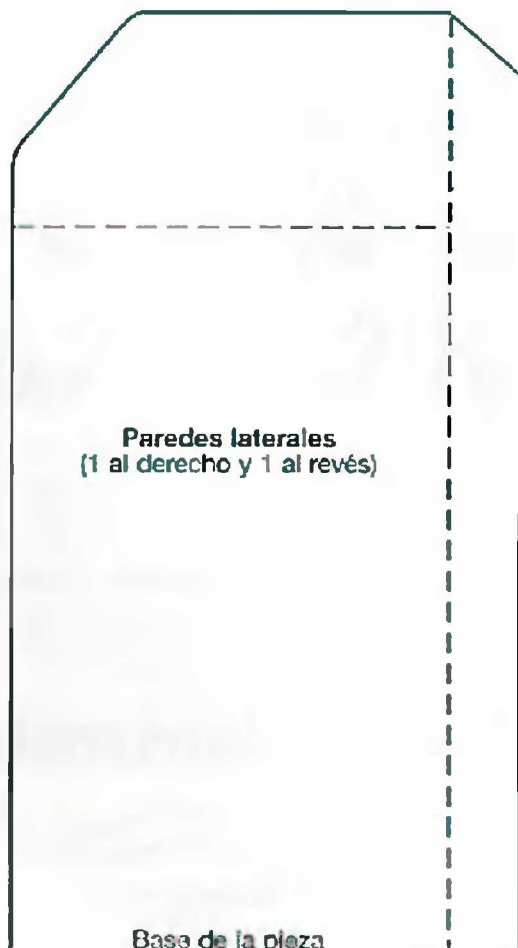
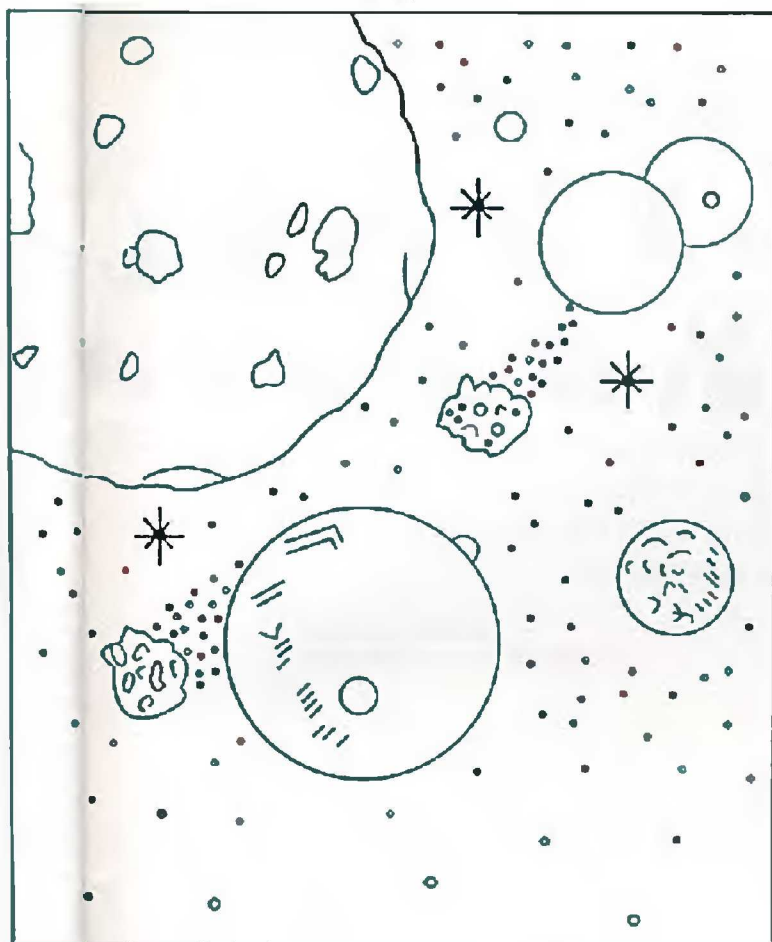


Monstruo intergaláctico

Ampliar 100% los moldes de esta nota, para la realización del trabajo.



Paisaje



Columna (4 piezas)



Columna (4 piezas)



Travesaño de la columna (12 piezas)



Columna (4 piezas)



Etiqueta (3 piezas)





Para señores ocupados

MARIA DE LOS ANGELES CASTRO

Para señores ocupados

Ingredientes

(para 10 souvenirs
y maqueta)

- ♦ 150gr de pasta de goma
- ♦ 10 galletitas rellenas
bañadas en chocolate
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 400gr de fondant
extendido
- ♦ 1 clara de huevo

Materiales

- ♦ 10 bandejas rectangulares
(6cm por 7cm)
- ♦ 1 bandeja ovalada
grande
- ♦ 1 bandeja ovalada
mediana
- ♦ 1 bandeja ovalada
pequeña
- ♦ cutter
- ♦ pinceles
- ♦ rodillo texturador



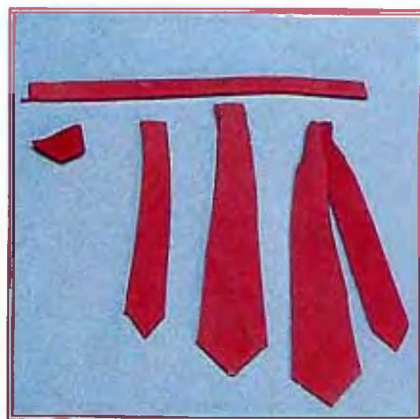
1 - MALETÍN

Estirar fondant extendido color gris y cortar un rectángulo de 5,5cm por 4,5cm. Forrar con éste la parte superior de una galletita rellena bañada en chocolate. Cubrir los laterales con una tira de la misma pasta.



2

Estirar otra porción fondant y texturar con un rodillo texturador. Cortar un rectángulo del ancho de la galletita por 12cm de largo, redondear los ángulos y envolver la misma. Levantar ligeramente la tapa de arriba y dejar secar con un trozo de papel para lograr que quede levantado.



6 - CORBATA

Estirar pasta de goma de color a elección y cortar las piezas de la corbata según los moldes.



7

Adherir con clara la tirita en forma de aro sobre el extremo de la corbata. Cubrir la unión con un triángulo de la misma pasta. Dejar secar con movimiento.





3

Contornear con un rollito de la misma pasta para dar terminación al maletín.



4

Adherir con clara un rollito de fondant color gris doblado en forma de U para la manija y 4 pequeños rectángulos simulando las presillas del cierre del maletín.



5

Pintar los detalles con colorante dorado. Realizar folios sueltos a partir de rectángulos de pasta blanca, dejar secar y pegarlos con clara sobresaliendo del maletín.



8

Pintar con colorantes vegetales y pincel fino, diferentes diseños en las corbatas.



9 - ARMAJO DEL SOUVENIR

Adherir la corbata sobre el maletín y colocar el conjunto sobre una pequeña bandeja rectangular de 6cm por 7cm forrada con fondant mostaza.

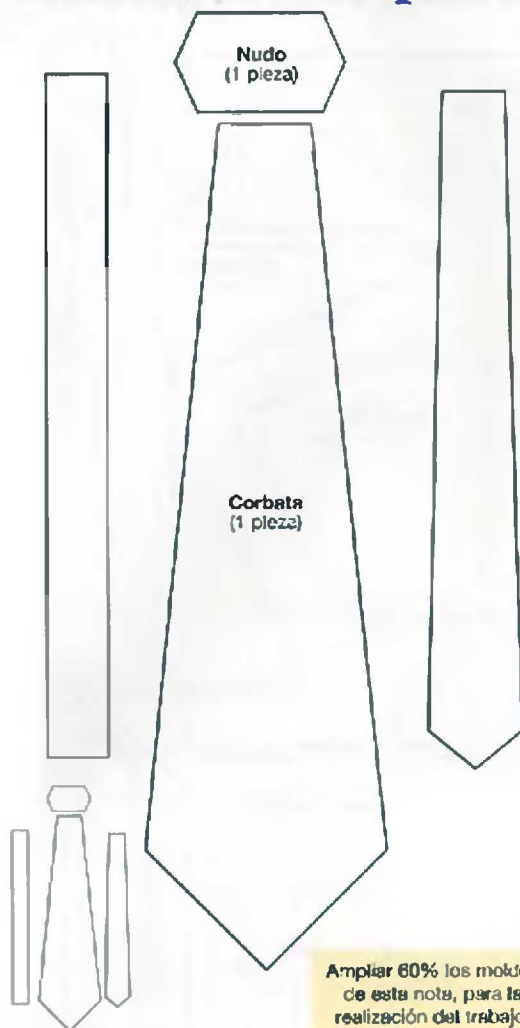


10 - PRESENTACIÓN

Preparar 3 bandejas ovaladas de diferentes tamaños. Ubicar una sobre otra y forrarlas con fondant marmolado en mostaza y marrón. Reservar. Realizar la corbata principal, repitiendo el procedimiento del souvenir, según los moldes. Ubicarla sobre las bandejas con movimiento y rodear con los souvenirs.



Para señores ocupados



Ampliar 60% los moldes de esta nota, para la realización del trabajo.





Capilla de comunión

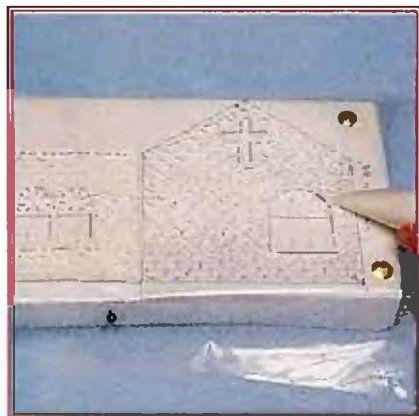
Ingredientes

- ♦ 1 torta ovalada en molde N° 4
- ♦ glase real de 3 claras
- ♦ 200gr de pasta de goma
- ♦ 500gr de fondant extendido
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ goma arábica
- ♦ 250gr de pastillaje

Materiales

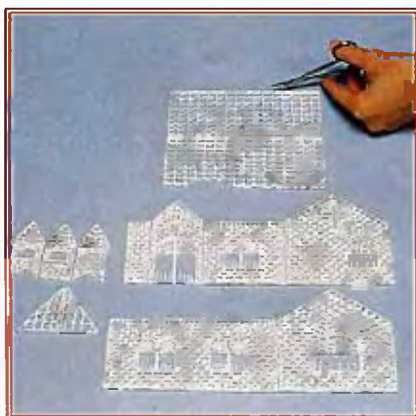
- ♦ papel celofán
- ♦ tul
- ♦ alfileres
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ campana dorada pequeña
- ♦ telgopor
- ♦ tijera de punta finas
- ♦ hilo dorado
- ♦ cruz dorada
- ♦ manga y boquilla redonda lisa
- ♦ cutter
- ♦ alambre de floristería blanco
- ♦ cinta engomada blanca
- ♦ hilo de tanza
- ♦ bolillo
- ♦ pastel a la tiza amarillo
- ♦ pincel
- ♦ cinta de raso blanca y amarilla
- ♦ cinta dorada
- ♦ bandeja ovalada

Capilla de comunión



1 - CAPILLA

Colocar el diseño de cada pieza de la capilla (paredes y techo) sobre una base de telgopor. Cubrir con papel celofán y un rectángulo de tul un poco más grande que cada pieza. Sujetar todo con alfileres. Calcar el dibujo con glasé blanco en cartucho. Dejar secar.



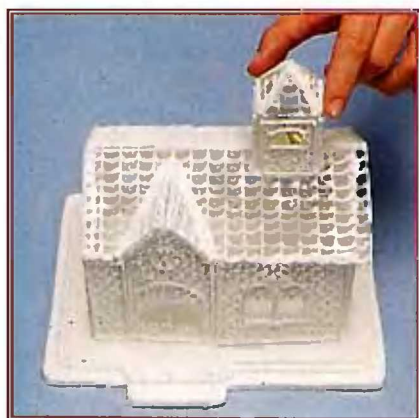
2

Una vez secas, retirar con cuidado el papel celofán y cortar el excedente de tul pero dejando un margen de 3mm que servirá para pegar las piezas entre sí.



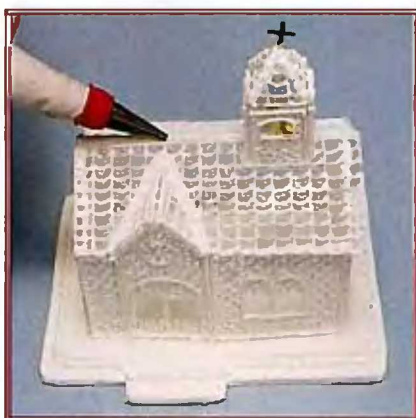
3

Estirar pastillaje blanco a 5mm de espesor y cortar las 2 bases de la capilla según los moldes. Dejar secar 24 horas. Luego adherir con glasé la base pequeña sobre la grande. Decorar la unión entre ambas con punto cordón de glasé en manga con boquilla N° 60.



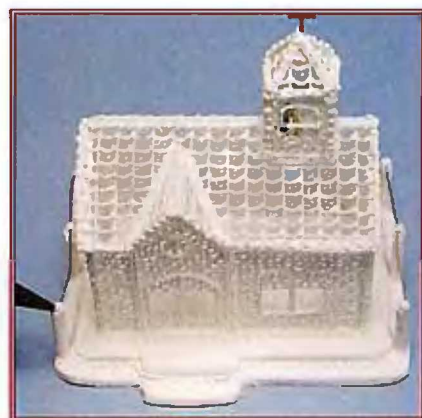
7

Pegar con glasé las paredes y los techos del campanario entre sí, por sus bordes. Adherirlo sobre el techo principal de la capilla.



8

Decorar el campanario con una cruz dorada. Contornear con glasé blanco en manga con boquilla lisa todas las aristas de la capilla para otorgarle rigidez extra.



9

Modelar cilindros de pastillaje blanco y cortar 8 porciones de 4cm de largo cada uno. Dejar secar. Colocarlos en posición vertical y unirlos con hilo dorado y un punto de glasé dorado formando barandas. Colocar la baranda en el borde de las bases de pastillaje.



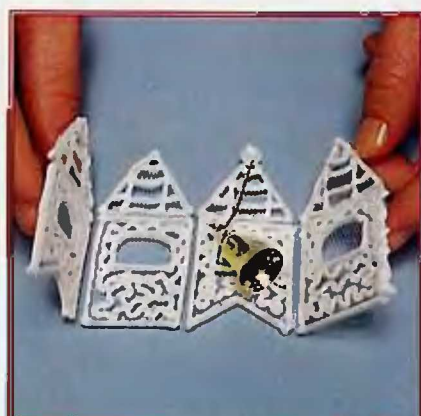
4 - ARMADO DE LA CAPILLA

Plegar las piezas de las paredes y pegar la unión con glase blanco en cartucho sobre las bases de pastillaje.



5

Plegar el techo principal y pegarlo con glase blanco sobre las paredes de la capilla. Luego, añadir el techo de la puerta.



6

Adherir con glase en el vértice del campanario una campana dorada sujeta con un hilo dorado y pegar a las paredes los techos triangulares.



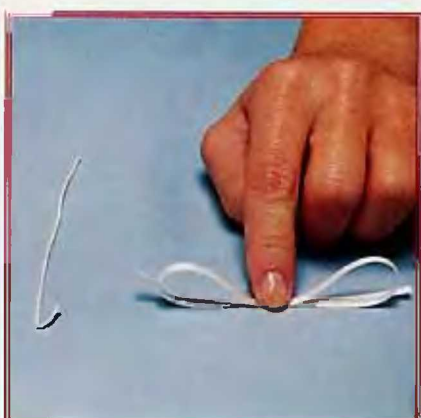
10 - JAZMINES

Para formar el centro unir con cinta engomada blanca 2 trozos de tanza de 3cm de largo al extremo de un alambre de floristería blanco curvado. Quemar los extremos de tanza con un encendedor.



11

Realizar cada jasmín a partir de un conito de pasta de goma blanca. Ahuecar el extremo más ancho y realizar 5 cortes con tijera de punta fina para obtener los pétalos. Afinar cada uno. Insertar la flor en el alambre con pistilos y pegarla con goma arábica. Dejar secar y pintar el centro con pastel a la tiza amarillo.



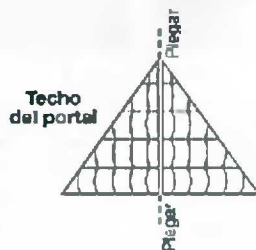
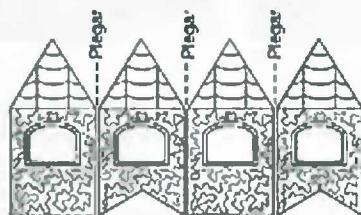
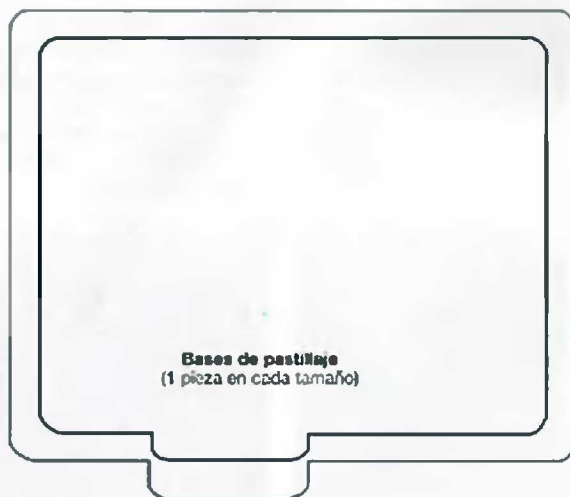
12 - LAZOS

Cortar trozos de alambre blanco de 10cm de largo. Curvar un extremo. Cortar trozos de cinta bebé de raso blanco y amarillo de 35cm de largo cada uno y enrollar alrededor de tres dedos. Colocar en el centro el alambre curvado. Presionar las cintas para sujetar y doblar hacia arriba.



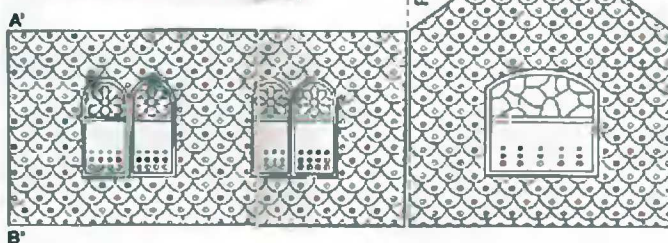
La capilla de comunión

Ampliar 100% los moldes de esta nota, para la realización del trabajo.

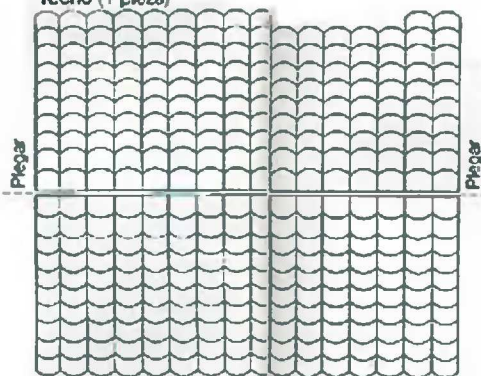


Ampliar 100% los moldes de esta nota,
para la realización del trabajo.

Frente y laterales
(Unir A con A' y B con B'
Realizando todo en una sola pieza)



Techo (1 pieza)





WALT DISNEY
PICTURE PRESENTS

ATLANTIS

EL IMPERIO PERDIDO



Atlantis

Ingredientes

- ♦ 1 torta rectangular (32cm por 22cm)
- ♦ 250gr de pastillaje
- ♦ 750gr de fondant extendido
- ♦ glasé real de 1 clara
- ♦ glasé fluido de 1 clara
- ♦ colorantes vegetales

Materiales

- ♦ cutter
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ papel carbónico
- ♦ 1 bandeja rectangular (30cm por 38cm)
- ♦ pinceles
- ♦ manga y boquilla lisa
- ♦ cortante de hojas y nomeolvides
- ♦ palillos



1

Estirar pastillaje blanco a 5mm de espesor y cortar un rectángulo de 22cm por 15cm. Dejar secar 24 horas. Colocar el diseño sobre papel carbónico gastado y remarcar el mismo sobre la placa para trasladarlo.



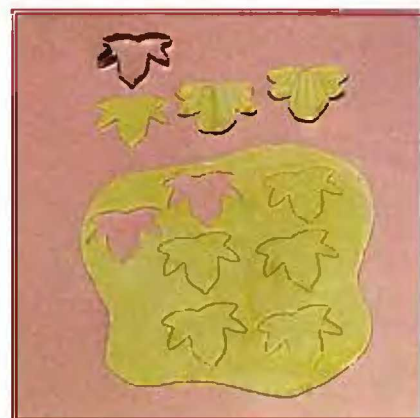
2

Pintar con pincel el fondo del diseño con colorantes vegetales diluidos en agua con tonos de azul, violeta y blanco. Las caras en color piel, delinear los rasgos con marrón y maquillar con celeste y rosa siempre diluidos en agua.



6

Una vez seco, matizar el dibujo con colorantes vegetales diluidos en agua y dar sombras a las caras, el cabello de cada personaje, los brazos, etc.



7 - HOJAS

Estirar pasta de goma verde y cortar hojas con cortante de hiedra. Presionar sobre un marcador de nervaduras y afinar los bordes con un bolillo. Darles movimiento y dejar secar. Matizar con pasteles a la tiza.





3

Colocar glasé real marrón en cartucho y delinear todo el diseño para obtener contención para el glasé fluido.



4

Rellenar lo contorneado con glasé fluido de diferentes colores en cartucho. Extender con un palillo el glasé fluido en aquellas zonas inaccesibles al cartucho.



5

Elegir algunos sectores del dibujo para que tengan más volumen como, por ejemplo, el cabello de cada personaje. Volver a delinear con glasé real marrón y rellenar nuevamente con glasé fluido del color correspondiente.



8 - FLORES

Estirar pasta de goma rosa y cortar flores con cortante de nomeolvides mediano. Afinar los bordes y ahuecar el centro con un bolillo. Dejar secar y formar el centro con un punto de glasé amarillo en cartucho.



9 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta rectangular de 32cm por 22cm y forrarla con fondant extendido color celeste. Ubicarla sobre una bandeja rectangular forrada con goma eva roja. Realizar una guarda de unión entre la torta y la bandeja con punto irregular de glasé color blanco en manga con boquilla lisa.



10

Adherir la placa de pastillaje sobre la superficie de la torta. Pegar alrededor de la placa, con glasé, las hojas y las flores reservadas. Darles diferentes movimientos.



Ampliar 100% el molde de esta nota,
para la realización del trabajo.







Para invitados especiales

Ingredientes (para 10 souvenirs y maqueta)

- ◆ glasé real de 1 clara
- ◆ glasé fluido de 1 clara
- ◆ 1,500kg de fondant extendido
- ◆ colorantes vegetales
- ◆ 10 medallones de menta

Materiales

- ◆ cartulina blanca
- ◆ 8m de cinta de gasa beige Nº 5
- ◆ 1,50m de cinta de raso beige Nº 00
- ◆ 6,50m de cinta de raso Nº 9
- ◆ telgopor
- ◆ celofán o acetato
- ◆ manga y boquilla Nº 10 y Nº 20
- ◆ bolillos
- ◆ estecas
- ◆ cartuchos de papel
- ◆ 4m de hilo dorado
- ◆ pinceles
- ◆ palitos de brochette
- ◆ semicírculo grande de telgopor (55cm de radio)
- ◆ semicírculo mediano de telgopor (35cm de radio)
- ◆ semicírculo pequeño de telgopor (15cm de radio)

Para invitados especiales



1 - INICIALES PEQUEÑAS

Colocar el diseño de las iniciales elegidas sobre una base de telgopor, cubrir con papel celofán o acetato y sujetar todo con alfileres. Delinear las mismas con glase real blanco en manga con boquilla N° 10. Rellenar con glase blanco más flojo en cartucho. Dejar secar y pintar con colorante dorado. Despegar en el momento de utilizar.



2 - FILIGRANAS

Colocar el diseño de las filigranas sobre una base de telgopor y cubrir con celofán o acetato. Calcar las filigranas con glase color beige en manga con boquilla lisa N° 10. Dejar secar y despegar sólo en el momento de utilizar.



3 - VOLADOS

Realizar una pequeña bandeja para cada souvenir a partir de un círculo de cartulina blanca de 5cm de diámetro. Tomar un segmento de cinta de raso beige N° 9 de 30cm de largo y pegarlo con cemento de contacto a medida que se frunce alrededor del círculo.



7

Adherir con glase las iniciales pequeñas realizadas en el epígrafe 1, sobre la superficie del medallón y añadir un pequeño moño de cinta N° 00 de raso color beige junto a otro de hilo dorado.



8 - INICIALES GRANDES

Estirar pastillaje a 3mm de espesor y cortar las iniciales elegidas según el molde. Delinear con glase real blanco en manga con boquilla N° 20. Dejar secar 12 horas y rellenar con glase fluido blanco en cartucho. Dejar secar y pintar con colorante dorado.



9 - MAQUETA DE PRESENTACIÓN

Forrar con fondant extendido beige los tres semicírculos de telgopor de 4cm de espesor de diferentes tamaños según la cantidad de souvenirs. Hundir hulecos en forma alternada sobre la superficie y repetir el procedimiento realizado para cada medallón.



4

Adherir sobre el borde interno de la cinta beige otro volado de cinta de gasa color beige N° 5 procediendo de la forma explicada anteriormente. Por último, pegar un círculo de cartulina blanca de 4cm de diámetro como terminación. Reservar.



5 - ARMADO DEL SOUVENIR

Tomar un medallón de menta y humedecer con agua toda la superficie. Forrarlo con fondant extendido color beige. Texturar algunas zonas hundiendo con un bolillo y con una esteca marcar una cruz alrededor de cada hueco. Rellenarlo con una bolita aplanada de fondant simulando un botón.



6

Pegar el medallón sobre la bandeja circular con volados y realizar una guarda de punto cordón en el borde superior del mismo con glase beige en cartucho. Pegar allí las filigranas reservadas.



10

Pegar sobre el perímetro del telgopor una cinta N° 9 color beige y sobre la parte superior de la misma, adherir una cinta N° 5 de gasa color beige previamente fruncida. Cubrir la unión con hilo dorado. Repetir el procedimiento en los semicírculos restantes.



11

Superponer los semicírculos de mayor a menor. Pegar con glase las iniciales grandes sobre el piso superior y sostenerlas por detrás con un palito de brochette.



12

Adherir a los lados 2 moños de cinta de raso N° 5 beige y otro más grande en el frente de la maqueta. Distribuir los souvenirs sobre la maqueta en forma decorativa.

Ampliar 100% los moldes de esta hoja
para la realización del trabajo.

Para invitados especiales



Filigreas (11 piezas por cada souvenir)

Iniciales grandes
(Cortar de 3mm de espesor)





Casita de golosinas

Ingredientes

- ♦ 250gr de pasta de miel
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ glase real de 2 claras
- ♦ 1 torta con forma de casita
- ♦ 1,500kg de fondant extendido
- ♦ 1 torta ovalada N° 3
- ♦ chocolates blancos y negros
- ♦ gomitas redondas y cuadradas
- ♦ pastillas de leche
- ♦ chupetines bastones
- ♦ pastillas rectangulares
- ♦ confites de colores

Materiales

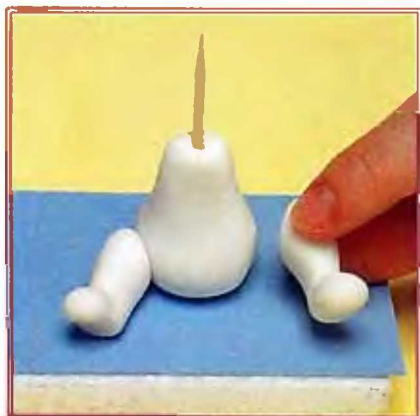
- ♦ telgopor
- ♦ palillos
- ♦ estecas
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ manga con boquilla lisa, rizada y de pasto
- ♦ bandeja cuadrada (34cm de lado)



1 - CONEJOS

Modelar el cuerpo con una pera de pasta de miel blanca. Ubicarla sobre una base de telgopor y sostener con un palillo. Realizar 5 unidades.

Casita de golosinas



2

Realizar dos cilindros de la misma pasta para las patas, doblar el extremo más delgado hacia arriba para formar el pie y marcar los dedos con esteca. Pegar las patas al cuerpo con clara.



3

Formar dos rollitos de pasta blanca a modo de brazos. Aplanar un extremo para obtener la mano y marcar los dedos con esteca. Adherir los brazos al cuerpo con clara.



4

Para el cuello realizar un rollito de pasta. Modelar un cono alargado para la cabeza y realizar un corte al medio en el extremo más delgado para obtener las orejas. Colocar sobre el cuerpo y hundir el interior de las orejas con el canto de un palillo. Darles movimiento.



8

Adherir en el frente un chocolatín como puerta con glase marrón y dos más como ventanas sobre los laterales. Decorar la parte superior de la puerta con gomitas cuadradas y redondas en todo el contorno combinando diferentes colores.



9

Colocar glase rojo en cartucho, decorar las ventanas y detalles en la puerta. Con glase marrón en manga con boquilla lisa hacer copitos alrededor de la puerta a modo de marco y alrededor de las ventanas con glase marrón en manga con boquilla rizada.



10

Pegar con glase en cartucho pastillas rectangulares en forma escalonada sobre las paredes para simular ladrillos. Adherir con glase sobre las dos aguas del techo, chocolate negros de abajo hacia arriba a modo de tejas.



5

Perforar dos orificios para los ojos y rellenar con glase negro en cartucho. Adherir debajo un óvalo de pasta blanca y marcar al medio para formar el hocico y completar con una bolita como nariz. Abrir la boca con esteca y ubicar allí un rollito marcado al medio formando los dientes.



6-CASITA

Preparar una torta en un molde de casita. Ubicarla sobre un cartón forrado con papel aluminio, untar toda la superficie con dulce de leche y forrarla con fondant extendido color natural masajeando bien toda la superficie.



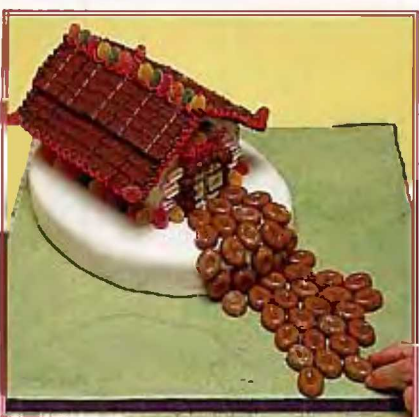
7

Realizar otra torta ovalada en un molde N° 3 forrada con fondant extendido beige, ubicarla sobre una bandeja cuadrada forrada con fondant extendido verde. Disponer la casita sobre la torta ovalada que simulará una colina.



11

Contornear todo el techo con una guarda de glase color marrón en manga con boquilla rizada. Pegar en la unión de las dos aguas gomitas de colores. Decorar con una guarda de ondas de glase rojo en cartucho.



12

Bordear con gomitas pequeñas la unión de la casita con la torta colina como terminación. Formar con caramelos de leche un camino desde la puerta hacia abajo en la bandeja.



13

Distribuir conejos y realizar una verja con chupetines con forma de bastones pegados con glase al tono. Decorar con pastitos de glase verde en manga con la boquilla correspondiente y adherir confites simulando flores.

PASTA DE MIEL

(Debe conservarse en la heladera)

Ingredientes

- ♦ 1 cda. de miel
- ♦ 1 cda. de gelatina sin sabor
- ♦ 1 cda. de glicerina
- ♦ 4 a 6 cdas. de agua
- ♦ 1 cda. de manteca o margarina vegetal
- ♦ esencia frutal, a gusto
- ♦ cant. nec. de azúcar impalpable



1 - Colocar el agua en una cacerola e incorporar la gelatina en forma de lluvia. Llevar a Baño de María y añadir la miel, la glicerina y la manteca o margarina vegetal. Cuando los ingredientes estén bien disueltos, retirar del fuego y dejar entibiar.



2 - Agregar azúcar impalpable cernida y amasar hasta que no se pegue en las manos. No es necesario dejar reposar, puede utilizarse en el momento.



3 - Si lo desea, colorear con colorante vegetal y amasar hasta que el color quede parejo. Estirar en forma pareja para el forrado de tortas.

MAZAPAN CASERO

(Para 500 gramos)

Ingredientes

- ♦ 250gr de almendras
- ♦ 250gr de azúcar impalpable
- ♦ 2 cdas. de jugo de limón
- ♦ 2 cdas. de brandy
- ♦ gotas de esencia de almendras
- ♦ 2 claras de huevo
- ♦ azúcar impalpable para el amasado



1 - Pelar las almendras pasándolas por agua hirviendo para quitarles la piel. Dejarlas secar bien. Luego, procesar hasta obtener un polvo y colocar en un bol junto con el azúcar impalpable, el jugo de limón, el brandy y la esencia de almendras.



2 - Mezclar bien la preparación anterior y agregar las claras sin batir, poco a poco. Revolver para que la masa tome una consistencia firme y no quede húmeda.



3 - Espolvorear la mesada con azúcar impalpable y comenzar a amasar la mezcla hasta que se torne maleable y suave. Si lo desea, añadir colorante y amasar hasta integrar bien. Conservar en polietileno bien cerrado. Tiene una duración aproximada de 4 semanas.



Arbol genealógico

Arbol genealógico

Ingredientes

- ♦ 1 torta rectangular (30cm por 40cm)
- ♦ 1,200kg de fondant extendido
- ♦ glase real de 1 clara
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ 100gr de pastillaje

Materiales

- ♦ manga y boquilla de pasto
- ♦ estecas
- ♦ pinceles
- ♦ palillos
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ bandeja rectangular
- ♦ bolillos
- ♦ tijera de punta fina



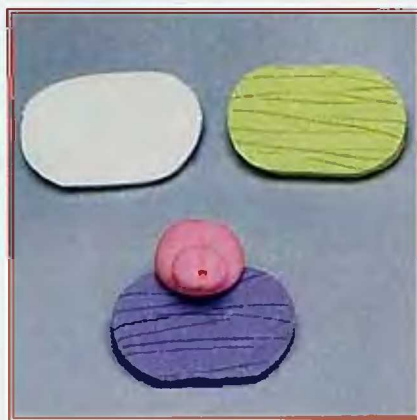
1

Preparar una torta rectangular de 30cm por 40cm y forrarla con fondant extendido blanco. Ubicarla sobre una bandeja rectangular forrada con la misma pasta. Pintar sobre la superficie de la torta colinas con pincel y colorante verde para separar la zona del cielo de la tierra. Pintar la zona del pasto con colorante verde bien diluido en agua y sombrear algunas zonas con un tono de verde más oscuro. En otras zonas, pintar con verde y amarillo arbustos con golpes de pincel.



2

Decorar los arbustos con puntitos de glase rojo en cartucho simulando flores. Pintar el cielo con pinceladas de colorante celeste, rosado y amarillo bien diluidos en agua. Delinear nubes con glase blanco en cartucho y alisar hacia adentro con pincel.



6 - CARTELITOS

Estirar pastillaje en tonos pastel a 2mm de espesor y cortar los carteles según el molde. Marcar líneas horizontales con un palillo y dejar secar 24 horas. Adherir con glase media esfera de fondant marrón en la parte superior del cartel a modo de cabeza de oso. Añadir otra más pequeña como hocico y marcar al medio con una esteca.



7

Agregar un triángulo de fondant negro como nariz y dos bolitas de pasta marrón a los lados de la cabeza a modo de orejas, presionar con un bolillo para darles forma. Perforar los ojos con un palillo y rellenar con glase negro en cartucho. Escribir el nombre correspondiente a cada integrante de la familia, con glase color negro en cartucho.





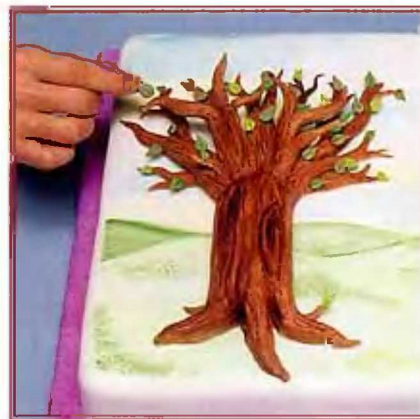
3 - ARBOL

Modelar un cilindro grueso de fondant extendido marrón para formar el tronco del árbol. Aplanar un lado para que apoye sobre la torta. Realizar tres cortes en el extremo inferior formando las raíces, afinar los extremos y darles movimiento. Texturar con un palillo marcando las vetas de la madera y los nudos y añadir pequeños rollitos en las raíces principales. Adherir con clara a la torta.



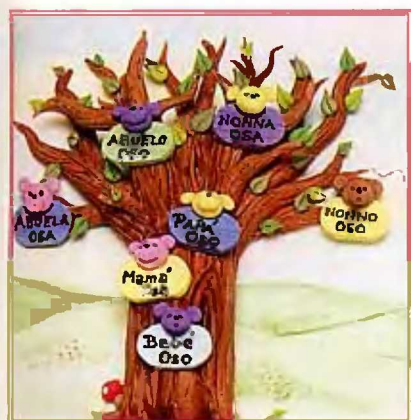
4

Repitiendo la técnica de modelado del tronco, formar ramas de distintos tamaños y adherirlas a la torta y al tronco con clara. Alisar las uniones con los dedos y texturar las vetas de la madera con un palillo o esteca.



5

Matizar el árbol con colorante marrón y amarillo diluidos en agua. Formar hojas con conitos aplanados de distintos tonos de fondant verde. Marcar las nervaduras con esteca, darles movimiento y pegarlas con glase al tono sobre las ramas del árbol.



8

Adherir cada cartel sobre el tronco y ramas del árbol con glase.



9 - HONGOS

Modelar el pie del hongo a partir de un rollito de fondant color beige y un conito rojo para la parte superior. Aplanar un lado en ambas piezas y unir las entre sí con clara. Decorar el sombrero con pequeños círculos de fondant blanco a modo de lunares. Adherirlos con glase a la base del árbol.



10 - OSITO

Estirar fondant amarillo grueso y cortar la silueta del osito. Redondear los bordes con ayuda de una esteca y adherir a la torta con clara. Cortar, en la misma pasta, pero más delgada el brazo y la pierna derecha. Redondear los bordes y adherirlos al osito.

Arbol genealógico



11

Modelar una esfera de fondant marrón y aplanar para obtener la cabeza. Pegarla sobre el cuerpo. Añadir dos bolitas como orejas y dos más pequeñas celestes para su interior, presionar con un bolillo para darles forma. Pegar un óvalo color celeste a modo de hocico y marcar con una esteca. Agregar un triángulo negro como nariz y un chupete. Perforar los ojos con un palillo y rellenar con glase negro en cartucho.



12

Realizar el brazo izquierdo a partir de un rollito de fondant amarillo. Ahuecar un extremo para formar el puño y redondear el otro. Doblar a la altura del codo y pegarlo al cuerpo con clara. Formar las manos con dos gotas aplanadas y realizar cortes con tijera para separar los dedos. Adherir con clara a los brazos. Agregar una bolita de fondant marrón como cola y decorar la ropa con puntos de pincel y colorante coral.



13

Realizar el juguete con forma de tortuga a partir de un rollito de fondant celeste con un extremo redondeado que hará de cabeza, y media esfera como caparazón. Marcar la sonrisa con esteca y hacer un punto de glase a modo de ojo. Pegarlo a la izquierda del oso sobre la torta y unirlos con un cordón de pasta marrón. Realizar una guarda de glase verde en manga con pico de pasto sobre la unión de la torta y la baudeja.



ROCAS DE PASTILLAJE

Ingredientes

- ♦ restos de pastillaje mexicano
- ♦ colorante vegetal marrón, gris, verde musgo, etc.



1 - Con restos de pastillaje mexicano, preparar rocas en tonos de marrón. Colocar en un bol el pastillaje mezclado con colorante marrón, en forma despareja. Llevar al microondas durante 2 minutos. Tener en cuenta que crece al triple de su volumen y, que al retirarlo del microondas,

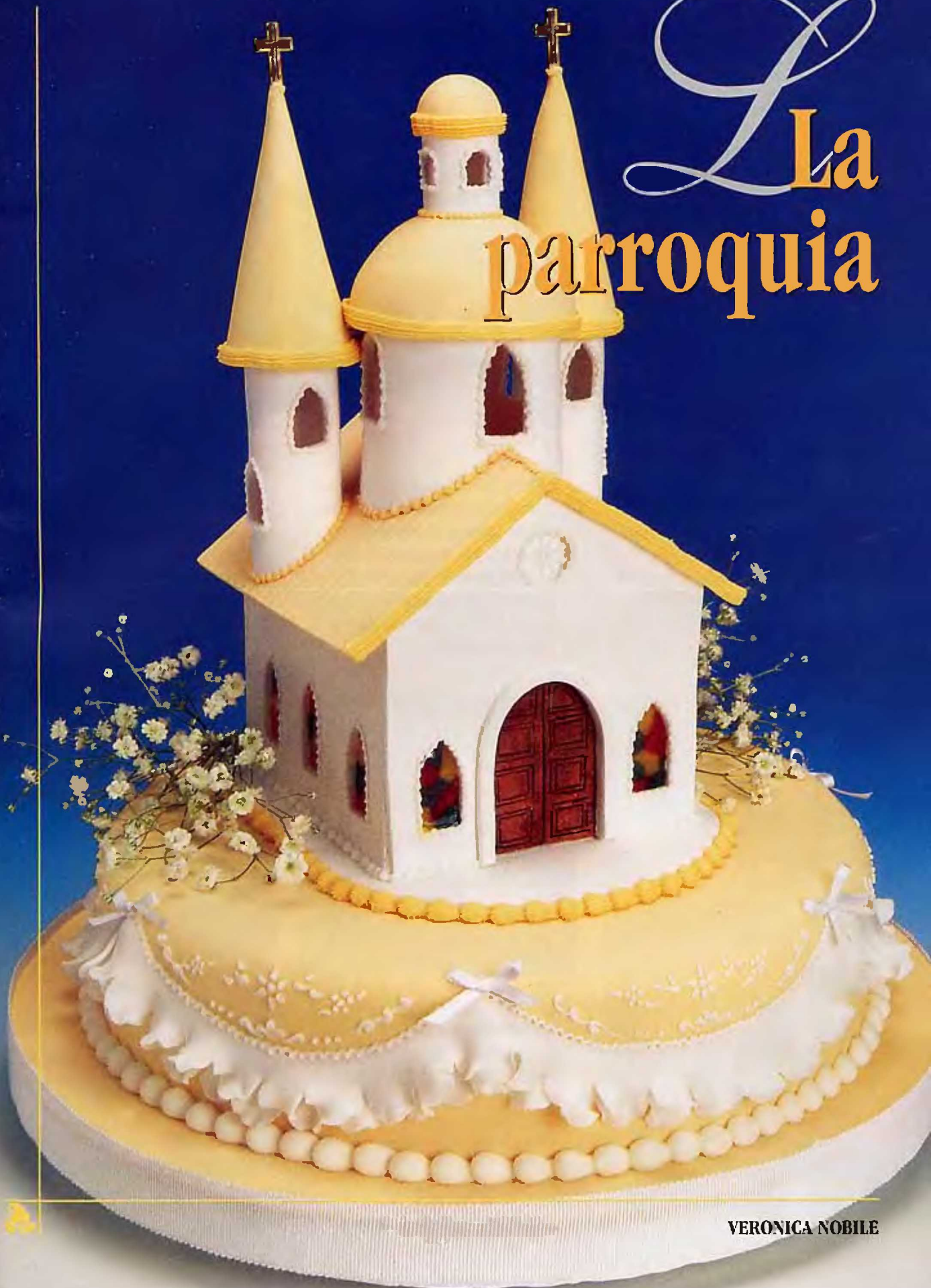


no debe bajarse la preparación, en caso contrario, cocinar unos segundos más.

2 - Una vez logrado el punto de cocción, retirar y partir con las manos, para formar las rocas de diferentes tamaños.



La parroquia



VERONICA NOBILE

La parroquia

Ingredientes

- ♦ 500gr de pastillaje mejicano
- ♦ colorante vegetales
- ♦ glasé real de 1 clara
- ♦ 3 cdas. de mermelada coloreada
- ♦ 1 torta redonda (24 cm de diámetro)
- ♦ 1,500kg de fondant extendido
- ♦ 250gr de pasta de goma

Materiales

- ♦ cutter
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ manga y boquilla N° 10, N° 64 y N° R4
- ♦ media esfera de telgopor N° 6
- ♦ media esfera de telgopor N° 3
- ♦ cartulina
- ♦ acetato
- ♦ pinceles
- ♦ cortante de volados



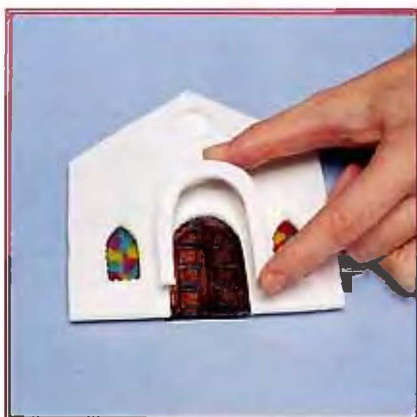
1

Estirar pastillaje mejicano blanco a 3mm de espesor y cortar las piezas de la base, las paredes, la puerta y el marco según los moldes. En color maíz del mismo espesor cortar las piezas del techo principal texturadas con un rodillo de rombos. Dejar secar durante 24 horas.



2

Cortar un círculo de 13cm de diámetro en pastillaje maíz de 3mm de espesor y dejar secar sobre media esfera de telgopor N° 6, para obtener la cúpula grande. Para la pequeña apoyar un círculo de pastillaje de 5cm de diámetro. Cortar las dos cúpulas laterales, según moldes, y dejarlas secar sobre conos de cartulina.



6

Pegar con glasé la puerta previamente texturada y pintada con colorante marrón diluido en agua por detrás de la pared frontal de la parroquia y por delante el marco.



7 - ARMADO DE PARROQUIA

Pegar con glasé blanco en cartucho la pared del fondo y las paredes laterales sobre la base, en posición vertical. Cerrar con la pared frontal.





3

Formar cilindros de cartón con los moldes proporcionados para cada torre. Cortar las piezas en pastillaje blanco de 3mm de espesor y dejar secar las dos torres laterales, la central y la pequeña superior, alrededor de su respectivo cilindro. Alisar las uniones con agua.



4

Pegar con glasé un trozo de acetato detrás de cada ventana simulando el vidrio. Colorear mermelada en tres colores contrastantes, colocar en cartucho y pintar sobre el acetato en forma despareja para imitar un vitreaux.



5

Realizar una guarda de punto cordón en el contorno de cada ventana con glasé blanco en manga con boquilla N° 10.

Nota: en los epígrafes 3 y 5 las fotos están realizadas al revés para que se vea el corte fácilmente.



8

Adherir con abundante glasé las piezas del techo principal sobre las paredes. Colocar la torre grande sobre el techo principal. Sobre ésta la respectiva cúpula a la que previamente se le colocará una campana dorada con un alambre en el interior.

9

Coronar la cúpula grande con la torre pequeña con su cúpula. Pegar con glasé las torres laterales, dejar orear y completar con sus techos. Decorar con cruces doradas y el borde de cada techo con glasé color ocre en manga con boquilla N° 64 y punto cinta.



La parroquia



10-ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta redonda y forrarla con fondant extendido ocre. Ubicarla sobre una bandeja redonda forrada con la misma pasta. Realizar una guarda de unión entre ambas con punto conchilla de glasé color blanco en manga con boquilla N° R4.



11

Ubicar el molde de ondas cortado en cartulina sobre los laterales y marcar las mismas con esteca sobre la pasta.



12

Estirar pasta de goma blanca y cortar volados con un cortante. Ruletear el borde inferior de cada uno y pegar sobre el lateral con glasé siguiendo la marca de la onda y formando una doble fila de volados.



13

Colocar glasé blanco en manga con boquilla N° 10 y trazar pequeñas ondas en la unión del volado con la torta a modo de terminación. Realizar sobre los volados y siguiendo la forma de la onda un bordado según el diseño con la misma boquilla.



14

Ubicar la parroquia sobre la superficie de la torta contornear la base con punto conchilla de glasé color maíz en manga con boquilla N° R4. Decorar el borde superior en la unión de cada onda con un moñito de cinta N° 00 de raso blanca y grupos de gypsophilas naturales a los lados de la parroquia.

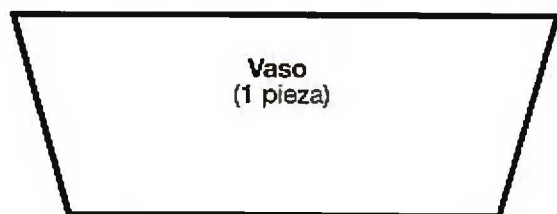
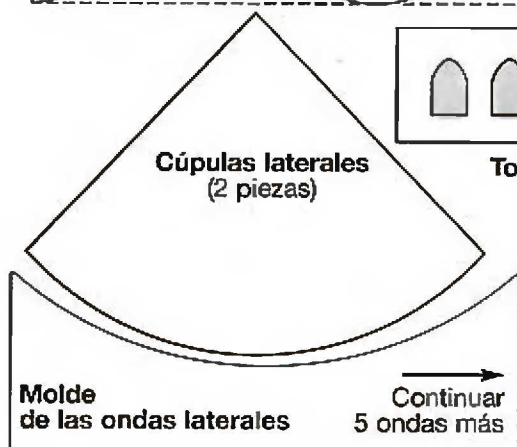
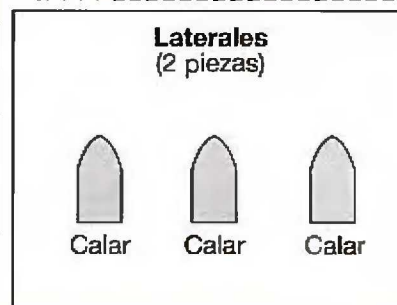
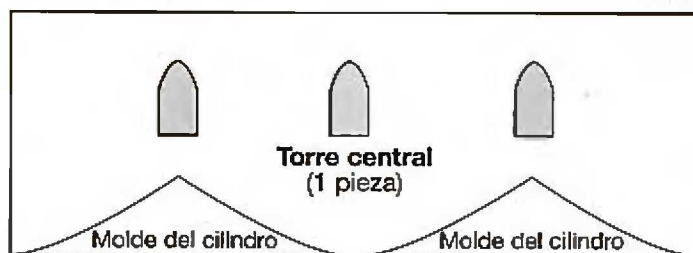
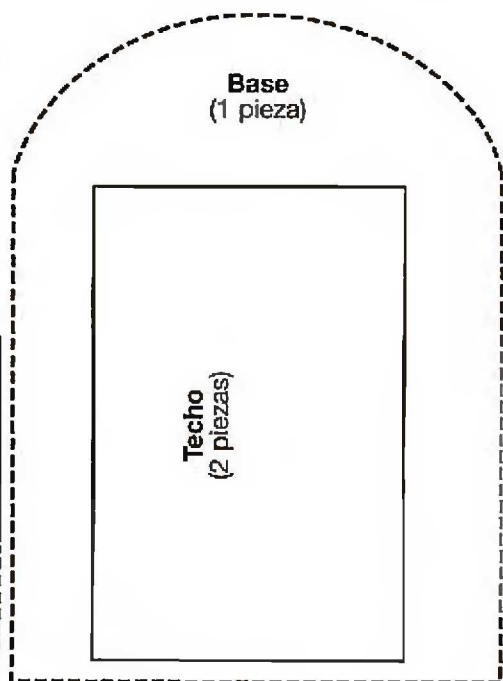
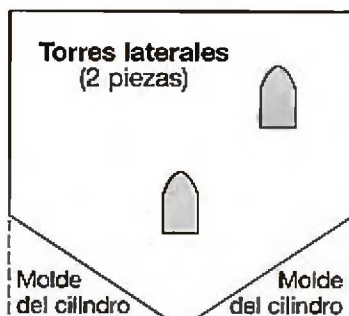
Nota

*Para lograr el color maíz
mezclar colorante amarillo,*

rojo y marrón.

Luego teñir las pastas.

La parroquia



Ampliar 100% los moldes de esta nota, para realizar el trabajo.



Mi jardín

Ingredientes

- ♦ 1 torta octogonal en molde fantasía pequeño
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ 1kg de pasta de miel
- ♦ 300gr de pastillaje
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 4 cdas. de azúcar
- ♦ 2 cdas. de cacao en polvo
- ♦ 500gr de mazapán

Materiales

- ♦ palillos
- ♦ palitos de brochette
- ♦ estecas
- ♦ bolillos
- ♦ cartucho de papel
- ♦ bandeja rectangular
- ♦ cartón microcorrugado turquesa
- ♦ pinceles
- ♦ cortante de nomeolvides pequeño
- ♦ globos de agua
- ♦ cinta engomada
- ♦ telgopor



1 - NIÑA

Modelar las piernas a partir de 2 rollitos de mazapán color piel, doblar un extremo hacia arriba para obtener los pies. Ubicarlas sobre un telgopor.



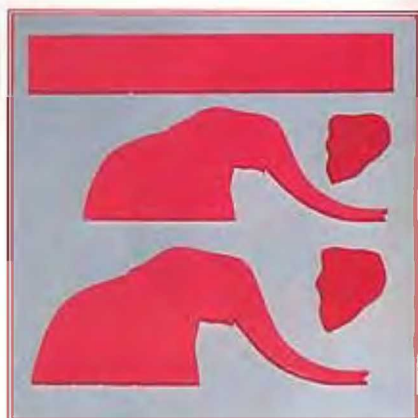
2

Formar el cuerpo a partir de un cono de mazapán amarillo y ahuecar el extremo. Pegarlo con clara sobre las piernas y sujetar con un brochette.



6

Realizar el cabello con glase marrón en cartucho cuidando de enmarcar primero la cara. Decorar el mismo con ochos de glase blanco a modo de moños en el caso de las niñas. Delinear detalles en el delantal con glase violeta en cartucho.



7 - TOBOGÁN

Estirar pastillaje rojo a 5mm de espesor y cortar con cutter las piezas del elefante y del fuelle según los moldes. Dejar secar el fuelle sobre la marca indicada, para que forme una curva. Sostener con palillos.





3

Hacer un bolsillo para el delantal con medio círculo de mazapán color amarillo y pegarlo en el frente del delantal. Modelar los brazos con dos rollitos de mazapán amarillo. Ahuecar un extremo y pegar el opuesto al cuerpo con clara.



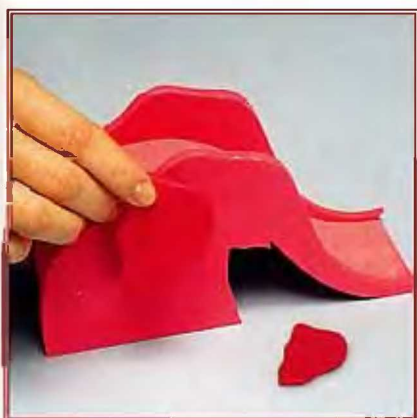
4

Realizar las manos con dos conitos de mazapán color piel. Aplanar y realizar cortes con tijera de punta fina para separar los dedos. Pegarlas dentro de los brazos. Añadir un rollito color piel alrededor del brochette para simular el cuello.



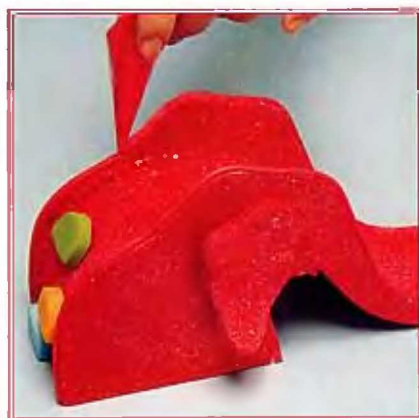
5

Modelar una esfera hundida en el centro a modo de cabeza. Ahuecar los ojos con un palillo y rellenar con glasé negro en cartucho. Pegar una bolita color piel como nariz y pintar la boca, las cejas, las mejillas y el brillo de la mirada con pincel fino y colorantes vegetales.



8

Amar el tobogán uniendo mediante el fuelle las dos piezas laterales con forma de elefante. Pegar con glasé rojo en cartucho, también las orejas.



9

Añadir medios círculos de mazapán en diferentes colores. Pintar el tobogán, salpicando con un cepillo dental, colorantes rojo a blanco diluidos en agua. Decorar los bordes del tobogán con líneas de glasé rojo en cartucho.



10 - BOLSITA DE JARDÍN

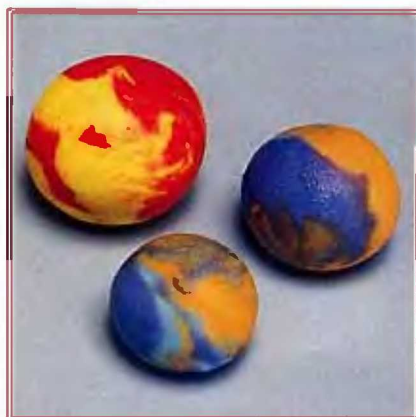
Modelar la bolsita con un cono de mazapán amarillo y aplanar ligeramente para darle forma.

Mi jardín



11

Realizar el cordón con glasé blanco en cartucho y decorar la bolsita con arabescos en color violeta.



12 - PELOTAS

Mezclar restos de mazapán de colores sin integrar completamente y modelar esferas que simularán pelotas.



13 - CANASTA DE FLORES

Formar la canasta con media esfera de mazapán azul. Alisar la parte plana y texturar con una esteca. Cortar flores con cortante de nomeolvides pequeño en pasta de goma rosa. Abolillar el centro y rellenar con glasé blanco en cartucho. Pegarlas dentro de la canasta.



14 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta octogonal en un molde fantasía pequeño y forrarla con pasta de miel marrón claro. Ubicarla sobre una bandeja rectangular forrada con cartón microcorrugado turquesa. Texturar la superficie de la torta con la yema de los dedos.



15

Realizar una guarda de unión entre la torta y la bandeja con bolitas de glasé naranja en cartucho. Dejar orear y marcar un punto de glasé blanco sobre cada una. Modelar un rollo de pasta de miel rojo y contornear la parte superior de la torta a modo de contención del arenero. Dejar el frente libre y colocar en los extremos dos conitos de la misma pasta.

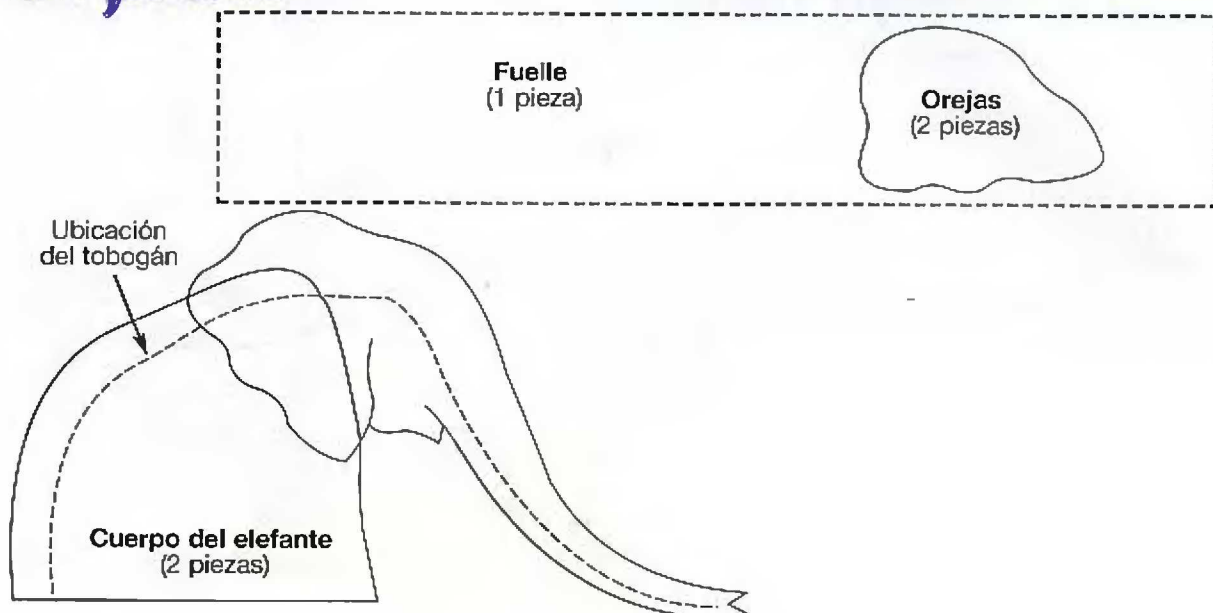


16

Adherir con glasé el tobogán sobre la superficie de la torta y los niños sobre el primero. Distribuir los accesorios y rellenar el arenero con una mezcla de azúcar y cacao en polvo para simular arena. Por último, unir con cinta engomada en el extremo de un brochette globos de agua inflados y decorar uno de los vértices de la bandeja.

Mi jardín

Ampliar 100% los moldes de esta nota, para realizar el trabajo.





Bodas floridas

MIRNA NADAL

Bodas floridas

Ingredientes

- ♦ 500gr de pasta de goma
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ glase real de 1 clara
- ♦ glase fluido de 1 clara
- ♦ 1 torta con forma de flor Nº 1
- ♦ 1 torta con forma de flor Nº 3
- ♦ 2kg de pasta de miel

Materiales

- ♦ cortante de primulas grande, mediano y pequeño
- ♦ cortante de hoja
- ♦ ruletero
- ♦ cernidor
- ♦ pasteles a la tiza
- ♦ pinceles
- ♦ alambre de floristería
- ♦ cinta engomada verde
- ♦ tijera de punta fina
- ♦ esteca
- ♦ pistilos
- ♦ acetato o celofán
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ palillos
- ♦ manga y boquilla Nº R3 y Nº 10
- ♦ 1 bandeja redonda (25cm de diámetro)
- ♦ 1 bandeja redonda (35cm de diámetro)



1 - FLORES FANTASÍA

Estirar pasta de goma rosa suave y cortar 2 flores con cortante de primulas mediano y uno con un tamaño grande.



2

Ruletear los bordes y pegar entre sí con clara, intercalando los pétalos.

Cómo realizar



1 - Formar cada flor a partir de un conito de pasta de goma blanca.



2 - Realizar 4 cortes con tijera de punta fina en el extremo más fino.





3

Formar el centro con una bolita amarilla aplanada sobre la malla de un cedidor y pegarla a la flor. Dejar secar y matizar con pasteles a la tiza.



4

Realizar las flores repitiendo el procedimiento anterior pero variando los tamaños y colores, como por ejemplo lila, amarillo, salmón y celeste.



5

Alambrar algunas de ellas colocando un conito de pasta de goma verde en el extremo de un trozo de alambre de floristería también verde. Pegar allí la flor con clara de huevo.

las flores pequeñas



3 - Marcar cada uno con esteca y pellizcar los extremos de cada pétalo.



4 - Unir con cinta engomada verde, 2 pistilos amarillos a un trozo de alambre de floristería.



5 - Colocarlo en el centro de la flor y matizar con pastel a la tiza amarillo.

Bodas floridas



6 - PIMPOLLOS

Formar una pequeña esfera de pasta de goma blanca y un trozo de alambre de floristería verde.



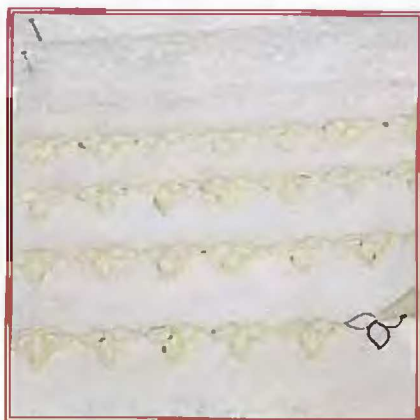
7

Colocarla en el extremo del pimpollo. Afinar la pasta hacia abajo y presionar sobre el alambre para unirlo.



8 - HOJAS

Estirar pasta de goma verde y cortar hojas con cortante de hoja mediano.



12 - FILIGRANAS

Colocar el diseño de las filigranas según los moldes, sobre una base de telgopor y cubrir con acetato o papel celofán. Delinear cada una con glase fluido color manteca en cartucho. Espolvorear con givré. Dejar secar y despegar en el momento de utilizar.



13 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar 2 tortas con forma de flor en un molde N° 1 y N° 3, forrarlas con pasta de miel color manteca. Ubicarlas sobre bandejas redondas forradas con la misma pasta. Cortar en cartulina el molde de cada torta. Ubicar cada una sobre el lateral correspondiente y marcar las ondas con un palillo.



14

Realizar punto cordón de glase color manteca en cartucho sobre las ondas marcadas anteriormente sobre el lateral y adherir las filigranas ya secas.

utilísima





9

Afinar los bordes y presionar sobre un marcador de nervaduras.



10

Adherir un trozo de alambre de floristería verde en un extremo con clara y dejar secar.



11 - ARMADO DEL RAMO

Formar un ramo con forma de racimo de uvas uniendo con cinta engomada verde los alambres de:
14 flores fantasía, 18 flores pequeñas,
5 pimpollos y 6 hojas.



15

Formar una guarda de punto cordón en la unión de cada torta con su bandeja con glaseado color manteca en manga con boquilla N° R3 y adherir allí más filigranas.



16

Completar la unión superior de los pétalos de la torta con una filigrana. Adherir con glaseado verde en cartucho cortado en forma de V las flores sin alambrear sobre los laterales de cada torta en la unión de cada pétalo de las mismas.



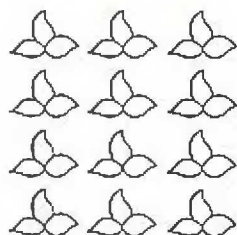
17

Insertar el separador sobre la torta inferior más grande y ubicar sobre éste la torta pequeña. Realizar un hueco en el centro y disponer las cintas con sus dijes. Ubicar el ramo redondo sobre las cintas superiores y decorar con flores sin alambrear la base del pie.

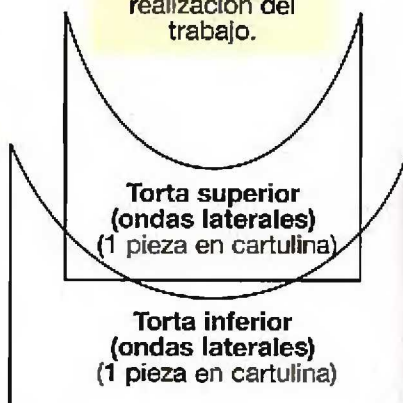
utilísima



Bodas floridas



Ampliar 100% los
moldes de esta
nota, para la
realización del
trabajo.





DAISY

© 2001 Disney Enterprises, Inc.

Ingredientes

- ♦ 750gr de pasta de goma
- ♦ 1kg de fondant extendido
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ brillantina comestible
- ♦ 1 torta redonda
(28cm de diámetro)
- ♦ glasé real de 1 clara
- ♦ 1 clara de huevo

Materiales

- ♦ palillos
- ♦ palitos de brochette
- ♦ pinza marcadora
- ♦ manga y boquilla rizada
- ♦ bolillo
- ♦ estecas
- ♦ pinceles
- ♦ tijera de punta fina
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ hilo y aguja
- ♦ papel plateado
- ♦ bandeja redonda
(32cm de diámetro)
- ♦ alambre blanco grueso
- ♦ plumas pequeñas de marabú
- ♦ cola vinílica



1 - ZAPATOS

Modelar los zapatos en pasta de goma rosa. Formar dos conos y doblar el extremo más delgado en un ángulo de 90° para obtener el taco. Afinar el extremo grueso para formar la punta del zapato.



2

Presionar la parte superior con un bolillo para ahuecar la zona de apoyo del pie. Dejar secar bien.

Daisy



3 - PATAS

Realizar las patas con dos conos alargados de pasta de goma naranja. Aplamar levemente la zona gruesa para dar forma al empeine del pie.



4

Doblar el extremo delgado hacia arriba para obtener la pantorrilla. Pellizcar la pasta en la zona del talón y colocar las patas dentro de cada zapato.



5 - CUERPO

Formar el cuerpo con un cono de pasta blanca. Afinar la parte gruesa para formar la cola y añadir pequeños conos de pasta para obtener las plumas.



9

Pegar los brazos y las patas al cuerpo con clara y con la ayuda de un palillo. Sostener con brochettes hasta que seque completamente.



10 - CABEZA

Modelar la cabeza con una esfera de pasta de goma blanca y afinar un extremo para darle forma al cuello. Pellizcar un lateral para obtener el pico y realizar allí algunos cortes con tijera para formar plumas.



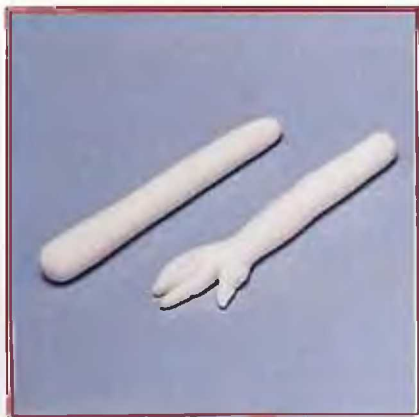
11

Hundir los ojos con un bolillo y rellenar con pasta de goma celeste. Añadir un círculo de pasta negra como pupila.



6

Estirar pasta lila y cortar la remera según el molde, envolver con ella la parte superior del cuerpo.



7 - BRAZOS

Modelar un cono alargado de pasta de goma blanca. Aplanar el extremo grueso y realizar tres cortes con tijera para separar los 4 dedos de las manos. Aplanar la zona de la muñeca y darle movimiento a los dedos y a los brazos.



8

Ubicar una pulsera ya seca (paso N° 14) en uno de los brazos. Cortar las mangas según el molde en pasta lila, fruncir el borde y pegarlo sobre el hombro con clara en forma redondeada. Cubrir la unión con una tirita de pasta rosa a modo de puño.



12

Cortar dos media lunas de pasta lila y pegarlas sobre cada ojo simulando los párpados. Formar las cejas con dos rollitos de pasta blanca, pegarlos sobre los ojos y alisar la unión con los dedos húmedos. Formar el pico a partir de una esfera de pasta naranja. Afinar dos extremos y aplanar ligeramente la zona ancha. Abrir con una esteca en forma longitudinal y darle movimiento. Pegarlo debajo de los ojos.



13

Realizar el moño de la cabeza a partir de 2 rectángulos de 5cm por 3,5cm en pasta de goma rosa. Doblar al medio y fruncir. Pegarlos entre sí y tapar la unión con otro rectángulo de 1cm por 2,5cm a modo de nudo. Realizar las pestañas con rollitos afinados de pasta negra. Colocar la cabeza sobre el cuerpo.



14 - PULSERAS

Hacer pulseras de diferentes colores en pasta de goma a partir de rollitos ligeramente aplanados. Colocarlos alrededor de bases de boquillas y dejar secar.

Daisy



15 - COLLARES

Para hacer los collares formar esferas iguales de pasta coloreada. Dejar secar y enhebrar con hilo y aguja.



16 - CARTERA

Formar el cuerpo de la cartera a partir de un prisma de pasta de goma color naranja. Adherir un semicírculo a modo de solapa.



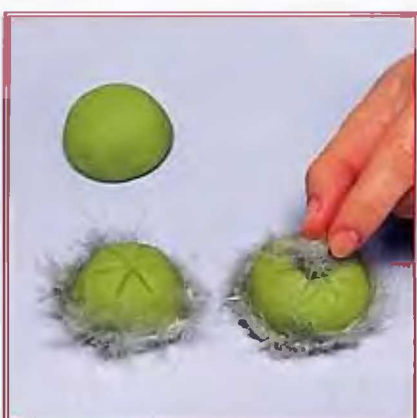
17

Adherir sobre la solapa una pequeña estrella previamente espolvoreada con brillantina comestible a modo de hebilla (ver epígrafe 21). Por último añadir un rollito en forma curva como manija.



21 - ESTRELLAS

Estirar pasta de goma lila y cortar estrellas con un cortante pequeño. Dejar secar, humedecer con agua y espolvorear con brillantina comestible violeta o lila.



22 - SOMBRERO

Modelar una esfera de pasta de goma color verde, ahuecar un polo con la yema de los dedos y marcar con esteca. Colocar una tira de plumas repitiendo el procedimiento de las boas y pegarla a modo de piel alrededor y sobre el sombrero.



23 - LENTES

Cortar los lentes, según el molde, en pasta negra, luego cortar el marco en color violeta y pegarlo sobre los lentes oscuros. Añadir dos conitos alargados y ligeramente aplanados simulando las patillas.



18 - ESPEJO

Realizar un óvalo de pasta de goma y adherir en el interior otro óvalo más pequeño de papel plateado. Colocar con clara una tirita de pasta a modo de marco de espejo. Pegar con clara un conito en un extremo para formar el soporte.



19 - CEPILLO

Formar el cepillo a partir de un óvalo de pasta de goma y adherir un conito ligeramente aplanado como mango. Simular las cerdas con un óvalo de pasta blanca marcada con un colador para texturarlo.



20 - BOA DE PLUMAS

Cortar un trozo de alambre blanco grueso de 20cm de largo. Envolver sobre éste plumas pequeñas de marabú y pegarlas con cola vinílica una a continuación de la otra, hasta completar.



24 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta redonda de 28cm de diámetro y forrarla con fondant extendido lila. Ubicarla sobre una bandeja forrada con la misma pasta. Antes que la pasta seque realizar un pinzado en el borde superior de la torta y adherir sobre los laterales las estrellitas lilas.



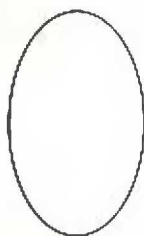
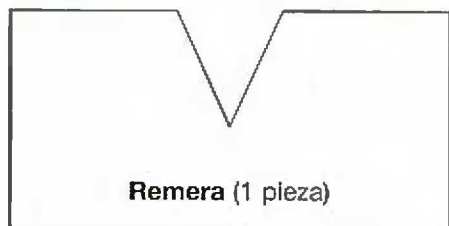
25

Colocar glasé rosa en manga con boquilla rizada y realizar una guarda de punto conchilla en la unión de la torta con la bandeja.



26

Ubicar a Daisy recostada sobre la superficie de la torta y rodearla de sus collares, pulseras, sombreros, anteojos, etc.



Espejo
(1 pieza)



Mangas
(2 piezas)



Anteojo
(1 pieza)

Ampliar 100% los moldes de esta nota, para realizar el trabajo.



Maravillosos 15 años

Ingredientes

- ♦ 1 torta redonda (28cm de diámetro)
- ♦ 1 torta redonda (34cm de diámetro)
- ♦ 3,500kg de fondant extendido
- ♦ glasé real de 2 claras
- ♦ glasé fluido de 1 clara
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ 500gr de pastillaje
- ♦ 500gr de pasta de goma

Materiales

- ♦ manga y boquillas N° 00, 20 y 21
- ♦ bandeja redonda
- ♦ cutter
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ cortante de nomeolvides pequeño
- ♦ bolillo
- ♦ esteca
- ♦ polvo de nácar



I - NÚMERO 15

Estirar pastillaje blanco a 5mm de espesor y cortar el número 15 según el diseño y una base circular de 1cm de espesor y 8cm de diámetro. Dejar secar 24 horas.

Maravillosos 15 años



2

Colocar glase real blanco en manga con boquilla lisa Nº 20 y delinear el contorno del número 15. Dejar orear y rellenar con glase fluido blanco en cartucho.



3

Realizar una terminación de punto cordón de glase blanco en manga con boquilla Nº 20 sobre los bordes de la pieza. Dejar secar y pegar sobre la base circular con abundante glase. Pincelar con polvo de nacar.



4 - NOMEOLVIDES

Estirar pasta de goma blanca y rosa suave y cortar nomeolvides con cortante pequeño. Hundir el centro con un bolillo y rellenar con glase blanco en cartucho. Reservar.



8

Estirar pasta de goma blanca y cortar la figura A indicada en los moldes. Plegarla sobre sí misma. Pellizcar el extremo superior y adherir con clara sobre cada unión de las ondas drapeadas. Añadir, a modo de nudo, una bolita de pasta blanca.



9

Colocar el molde indicado sobre el lateral de la torta superior y el molde de la carpeta sobre la superficie de la misma. Marcar sus contornos con un palillo o con una esteca.



10

Delinear lo marcado con una línea continua de glase blanco en manga con boquilla Nº 20, tanto en la superficie como en el lateral de la torta. Realizar otra línea con boquilla Nº 00 debajo de la anterior sólo en el lateral. Marcar puntos separados entre sí debajo de esas ondas.



5 - PIMPOLLOS DE ROSAS

Cortar tiras de 3cm por 0,5cm de pasta de goma blanca. Enrollar sobre sí mismos para obtener pimpollos de rosa.



6 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta redonda de 34cm de diámetro y otra de 28cm. Forrar con fondant extendido blanco y ubicarlas una encima de otra, sobre una bandeja redonda forrada con la misma pasta. Realizar una guarda de punto cordón de glase blanco en manga con boquilla N° 21 en la unión entre ambas y con la bandeja.



7

Estirar pasta de goma blanca y cortar tiras de 10cm por 5cm. Fruncir los extremos más angostos obteniendo un drapeado en forma de onda. Adherir cada uno con clara sobre el lateral de la torta inferior hasta cubrir toda la circunferencia.



11

Cubrir la superficie libre que se encuentra entre las ondas del lateral y de la superficie con punto perdido de glase blanco en manga con boquilla N° 00.



12

Realizar un hueco en el centro de la torta superior y ubicar allí los dijes con sus cintas envueltos en papel metalizado. Cubrir con fondant blanco. Pegar encima con glase el número 15.

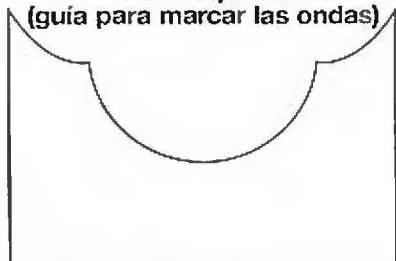


13

Decorar la base del adorno y las zonas libres de las ondas del lateral del piso superior, con pimpollos de rosas y nomeolvides de diferentes tamaños y colores en forma alternada.

Maravillosos 15 años

Torta superior
(guía para marcar las ondas)



Plegar una tira de cartulina del largo de la circunferencia de la torta superior y cortar según este molde.

Ampliar 100% los moldes de esta nota, para realizar el trabajo.

(1 pieza)



(1 pieza de 5mm de espesor)



Mitad del diseño superior

Base
(1 pieza de 1cm de espesor)







El hada de la primavera

Ingredientes

- ♦ 500gr de pasta de goma
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ goma arábica
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ glasé real de 1 clara
- ♦ 1 torta ovalada N° 2
- ♦ 1kg de fondant extendido
- ♦ 2 cdas. de mermelada coloreada

Materiales

- ♦ molde de 1/2 cuerpo de mujer
- ♦ pinceles
- ♦ bolillos
- ♦ tijera de punta fina
- ♦ ruletero
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ manga y boquilla de pasto N° 22
- ♦ cortantes de margaritas de 2 tamaños
- ♦ cortante de hoja
- ♦ cortante de primula
- ♦ cortante de clavel mediano
- ♦ cortante de mariposa pequeño
- ♦ esteca rayada
- ♦ polvo de nácar
- ♦ cernidor
- ♦ pasteles a la tiza
- ♦ alambre de floristería verde
- ♦ cinta engomada verde
- ♦ marcador de nervaduras
- ♦ pistilos
- ♦ tanza
- ♦ bandeja ovalada



VERONICA NOBILE

El hada de la primavera



1 - HADA

Presionar pasta de goma color piel en un molde de medio cuerpo de mujer.



2

Desmoldar y pintar los ojos, las cejas, las pestañas, las mejillas y la boca con colorantes vegetales y pincel fino.



3

Modelar las caderas a partir de una bolita de pasta color piel, aplanar y dar forma de V para poder ubicar las articulaciones de las piernas. Adherir con clara y un palito de brochete al torso.



7 - CAMISOLA

Estirar y cortar en pasta de goma rosa la delantera y trasera de la camisola que cubre el torso. Adherir con clara a la altura de la cintura.



8

Cortar las mangas, según los moldes en pasta de goma lila y rosa. Adherirlos con clara a la camisola frunciendo sobre los hombros. Pegar los brazos a los lados del cuerpo y vestirlos con las mangas.



9 - FALDA

Estirar pasta de goma rosa y lila. Cortar 3 gajos de la falda en cada color según el molde. Ruletear los bordes y fruncir el extremo superior. Pegar con goma arábiga sobre la cintura del hada intercalando los colores.



4 - PIERNAS

Modelar las piernas a partir de dos rollitos de 12cm de largo en pasta de goma color piel. Marcar el tobillo y la rodilla. Formar el arco del pie con un bolillo y cortar los dedos con tijera de punta fina. Doblar cada uno a la altura de las rodillas y dejar secar.



5

Pegar las piernas a los lados de la cadera con goma arábica.



6 - BRAZOS

Formar dos rollitos de pasta de goma color piel de 7cm de largo cada uno. Afinar un extremo para obtener la muñeca y aplanar la palma de la mano. Realizar cortes con tijera para separar los dedos y doblar a la altura del codo. Dejar secar.



10

Delinear el cabello sobre la cabeza con glasé amarillo en cartucho, cuidando enmarcar primero la cara. Decorar con flores de pasta de goma cortadas con una boquilla N° 22.



11

Estirar pasta blanca y cortar las alas según el molde, ruletear los bordes y matizar con colorantes lila y rosa diluidos en agua. Adherirlas con glasé sobre la espalda del hada. Pincelar el vestido y las alas con polvo de nácar.



utilísima

El hada de la primavera



12 - FLORES FANTASÍA

Unir 5 pistilos de colores amarillo y rosa a un trozo de alambre de floristería verde de 10cm de largo con cinta engomada. Modelar un conito de pasta de goma blanca.



13

Aplanar la base del conito presionando hacia abajo y estirando la pasta de goma.



14

Cortar con cortante de primula. Afinar cada pétalo y abolillar por detrás.



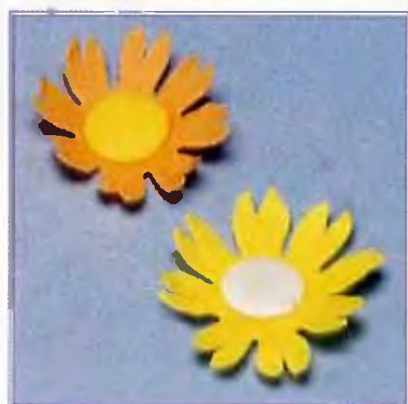
Cómo realizar las



1 - Estirar pasta de goma blanca y cortar flores con cortantes de margaritas de dos tamaños. Realizar un corte en el centro de cada pétalo.



2 - Afinar los bordes con una esteca rayada y dejar secar con movimiento. Formar el centro presionando una bolita de pasta amarilla sobre la malla de un cernidor y pegar a la flor con goma arábica.



3 - Matizar con pastel a la tiza naranja. Repetir el procedimiento para las margaritas naranjas colocando un centro blanco y las amarillas también con centro blanco.



15

Pasar el alambre con pistilos por el centro y pegar con goma arábica. Matizar el centro de la flor con pastel a la tiza rosa.



16 - MARIPOSAS

Estirar pasta de goma blanca y cortar piezas con cortante de mariposa pequeño.



17

Dejar secar y pintar con diferentes colores de pasteles a la tiza diluidos en agua.

margaritas y hojas



4 - Hacer el cabito a partir de un trozo de alambre de floristería forrado verde. Colocar un conito de pasta verde en un extremo y sobre éste adherir la margarita.



5 - Estirar pasta de goma verde y cortar hojas con cortante de hoja de margarita. Presionar sobre un marcador de nervaduras para afinar los bordes.



6 - Pegar un trozo de alambre de floristería verde en uno de los extremos y dejar secar con movimiento. Matizar con pasteles a la tiza verdes.



El hada de la primavera



Mangas
(2 piezas lilas,
2 piezas rosas)



Alas
(2 piezas)



Gajos de la Falda
(3 piezas lilas,
y 3 piezas rosas)



La casita del caracol

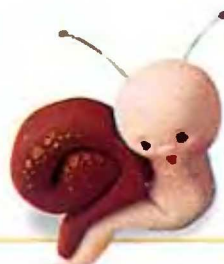
Ingredientes

(para 5 mini tortas)

- ◆ 5 tortas en lata de conserva grande
- ◆ 5 tortas en lata de conserva pequeña
- ◆ 200gr de pasta de goma
- ◆ colorantes vegetales
- ◆ 1kg de fondant extendido
- ◆ 1 clara de huevo

Materiales

- ◆ 1 bandeja de telgopor
- ◆ pinceles
- ◆ cortante de nomeolvides
- ◆ pasteles a la tiza
- ◆ cuchillo
- ◆ palitos de brochette



ROMINA MARTINEZ

La casita del caracol



1- HONGOS

Preparar para cada casita 2 tortas en latas de conserva, una grande y otra pequeña. Afinar ligeramente el extremo superior de la torta grande formando un cono y torneár la pequeña hasta obtener un cilindro.



2

Forrar con fondant extendido rosa la torta más grande que hará de sombrero del hongo y con fondant blanco la pequeña que hará de base. Colocar una sobre otra con ayuda de un palito de brochette.



3

Texturar la base del hongo con esteca y pintar con pincel el techo, con puntos de colorante blanco.



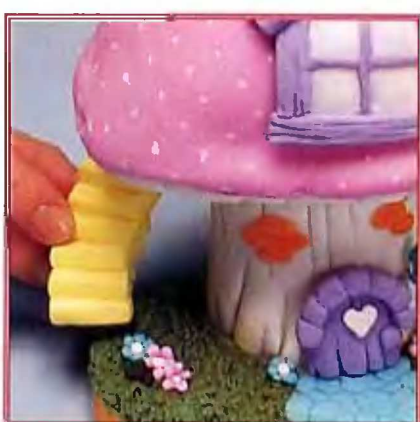
7- CHIMENEA

Modelar la chimenea a partir de 1 cubo de 2cm de lado en pasta naranja y 1 cuadrado de 3cm de lado y 5mm de espesor. Pegar uno sobre otro y marcar los ladrillos con esteca. Cortar al bis el extremo inferior y adherirla al techo.



8- ARMAJO DE LA MINIORTA

Ubicar la casita sobre una bandeja de telgopor cortada según el molde. Formar un camino de piedritas de pasta delante de la puerta. Cubrir el resto de la superficie con pasta de goma verde y texturar un palillo para simular pasto. Decorar con grupos de noneolvides de diferentes colores.



9

Formar una escalera a partir de 7 cubos de 1cm de lado de pasta de goma amarilla. Pegarlos uno sobre el otro en forma escalonada y al lado de la casa. Decorar las paredes con rollitos aplanados de pasta naranja a modo de ladrillos.



4

Realizar la puerta a partir de medio óvalo de pasta de goma violeta. Marcar las vetas de la madera con esteca y adherir con clara un pequeño corazón blanco y una bolita a modo de picaporte. Pegarla en la base del hongo y añadir una tira de pasta violeta en forma de medialuna. Texturar con esteca.



5

Estirar pasta de goma blanca y cortar la pieza de la ventana según el molde. Formar el marco y la división de los vidrios con tiras de pasta color violeta. Texturar con esteca. Pegar la ventana sobre el techo y matizar los vidrios con pastel a la tiza celeste.



6- FAROL

Realizar un farol, doblando en 1. un rollito de pasta de goma celeste. Marcar con esteca y añadir un conito en el extremo superior. Adherirlo a un lado de la puerta.



10 - CARACOL

Modelar un caracol a partir de un rollito de pasta de goma color piel. Redondear los extremos y en uno de ellos pintar los ojos. Abrir la boca con esteca y adherir una bolita como nariz. Añadir dos trocitos de tanza a modo de antenas y pegar con clara un rollito de pasta color marrón enrollado sobre sí mismo para el caparazón.



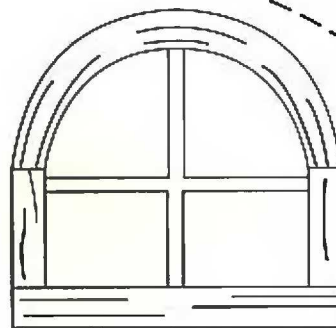
11

Colocar el caracol sobre la bandeja y completar la decoración con un honguito de pasta.

La casita del caracol

Estos moldes se
encuentran en
tamaño real

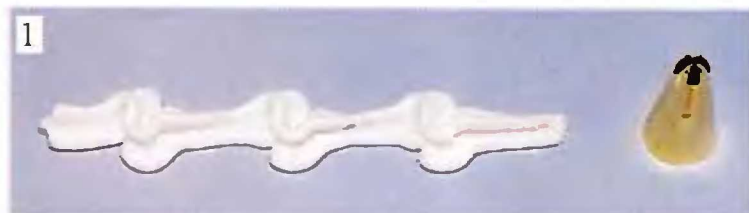
Bandeja del hongo
(Cortar en telgopor)



Ventana
(1 pieza)



Puntos con boquillas



1 - GUARDA INFORMAL

Colocar glase en manga con boquilla N° 023 y ubicar la manga a 45° con respecto a la superficie. Presionar con una de las cuatro aberturas de la boquilla hacia arriba formando un trazo recto. Mover ligeramente hacia la derecha inmediatamente hacia la izquierda terminando en el centro nuevamente, sin dejar de presionar la manga. Repetir la operación hasta completar la superficie a trabajar.



2 - GUARDA SINFIN

Llenar con glase una manga con boquilla PA5 y colocarla a 45° de la superficie a trabajar. Presionar la manga en forma continua y desplazarla hacia delante para obtener un trazo recto y parejo.



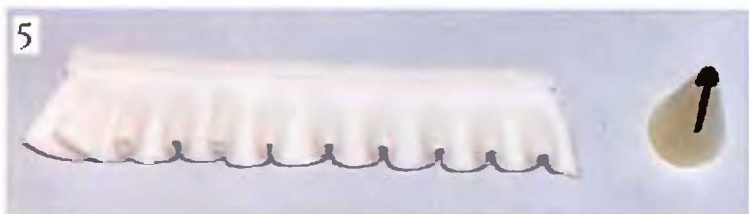
3 - GUARDA DE HOJAS

Colocar glase en manga con boquilla N° 141, ubicarla con las aberturas hacia los lados en un ángulo de 45° con respecto a la superficie a trabajar. Presionar la manga desplazándola ligeramente hacia delante, dejar de presionar y estirar hacia delante formando una hoja. Sin cortar el punto volver a repetir la operación obteniendo una hoja a continuación de la otra.



4 - GUARDA DE MINI HOJAS

Colocar glase en manga con boquilla N° 76, ubicarla con las aberturas hacia los lados en un ángulo de 45° con respecto a la superficie a trabajar. Presionar la manga repitiendo la operación explicada para la guarda de hojas.



5 - GUARDA DE VOLADO CON CINTA

Llenar con glase una manga con boquilla N° 070 y disponerla a 45° de la superficie a trabajar con la abertura grande hacia abajo. Presionar en forma continua y pareja mientras se desplaza la manga hacia la derecha hasta completar la distancia a cubrir.



La mansión embrujada



CECILIA MORANA

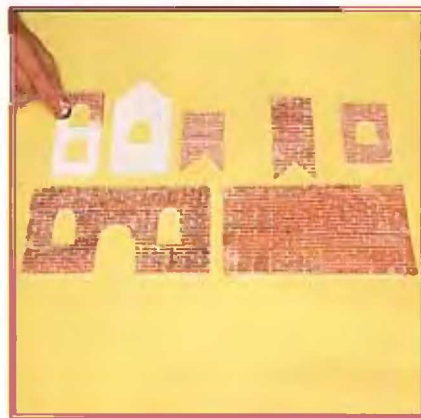
La mansión embrujada

Ingredientes

- ♦ 1 torta rectangular (20cm por 30cm)
- ♦ glasé real de 2 claras
- ♦ 2,500kg de fondant extendido
- ♦ 500gr de pastillaje
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 3 cdas. de mermelada coloreada
- ♦ 1500gr de mazapán

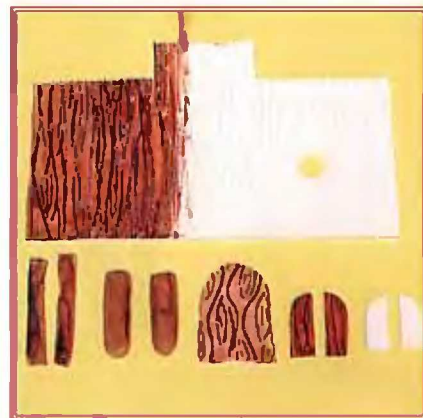
Materiales

- ♦ 2m de puntilla rústica
- ♦ cutter
- ♦ estecas
- ♦ bolillos
- ♦ manga y boquilla lisa pequeña, mediana, pasto
- ♦ rodillo de ladrillos
- ♦ rodillo de tejas
- ♦ dispositivo de iluminación
- ♦ 1,20m de alambre de floristería grueso
- ♦ pinceles
- ♦ algodón
- ♦ telgopor
- ♦ papel celofán
- ♦ alfileres
- ♦ 1 bandeja irregular



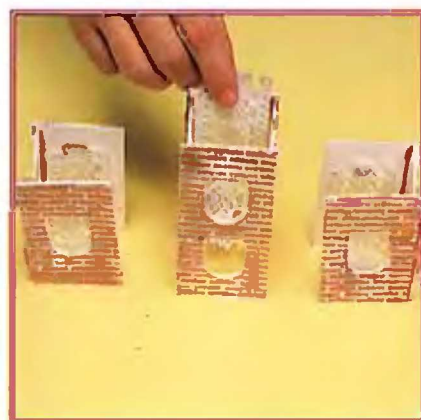
1 - MANSIÓN

Estirar pastillaje blanco a 3mm de espesor, marcar con un rodillo de ladrillos y cortar las piezas de las paredes según los moldes. Dejar secar 24 horas y pintar toda la superficie con colorante ladrillo diluido en agua y la ayuda de un algodón.



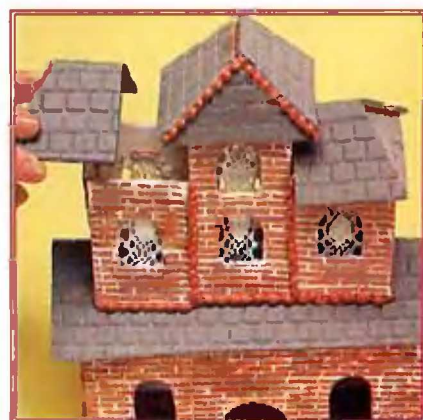
2

Estirar pastillaje blanco a 3mm de espesor, marcar las vetas de la madera con esteca y cortar la base, la puerta, los parantes y los postigos de la mansión. Dejar secar y pintar con colorante marrón bien aguado y pincel.



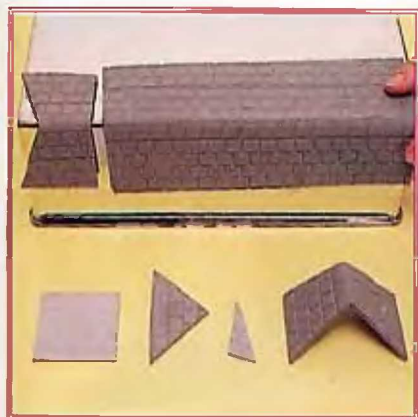
6 - TORRES

Construir las 3 torres superiores de la siguiente manera: realizar 2 pequeñas y adherir por sus bordes el fondo, el frente y el lateral. Repetir el procedimiento con la torre más grande uniendo las cuatro piezas que la forman. Adherir en el interior de las ventanas un trozo de puntilla rústica.



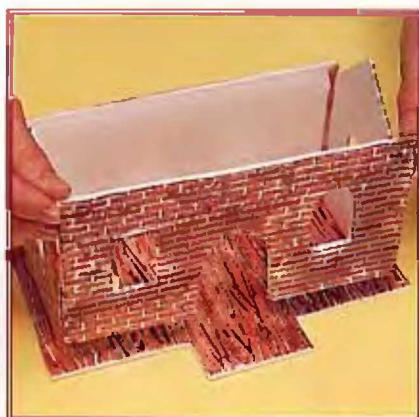
7

Adherir sobre el lado izquierdo y el derecho de la mansión las 2 torres pequeñas y la más grande en el centro. Completar las primeras con los techos C y la central con el techo B y sus respectivos frentes.



3

Para obtener los techos, estirar pastillaje gris oscuro a 3mm de espesor y marcar con un rodillo para tejas. Cortar las piezas A, B y C y dejar secar sobre las aristas de un molde para lograr un ángulo de 90°. Las demás piezas de los techos dejarlas secar sobre una superficie plana.



4 - ARMAJE DE LA MANSIÓN

Adherir por sus bordes con glasé las paredes del fondo, las laterales y el frente sobre la base.



5

Pegar los frentes correspondientes al techo A y éste sobre las paredes ya secas.



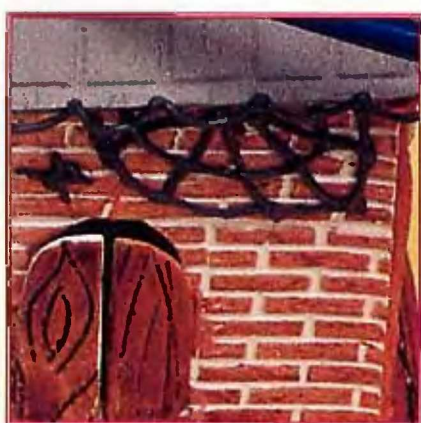
8

Pegar con glasé marrón en cartucho la puerta y los postigos en forma desordenada.



9

También adherir los parantes delante de la puerta y sobre éstos el techo del alero.



10 - TELAS DE ARAÑA

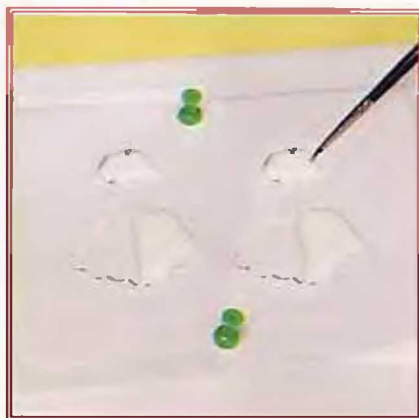
Decorar la superficie de la mansión con telas de araña de glasé negro en cartucho. Trazar líneas que converjan en un centro, luego unir las entre sí con un trazo ondeado, completando un semicírculo, luego formar ondas entre ellas en forma de círculos.

La mansión embrujada



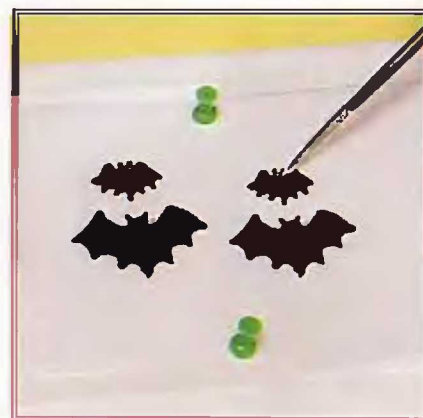
11

Realizar punto cordón de glasé al tono en cartucho en la unión de las piezas del techo. Matizar la superficie con colorante blanco y negro diluidos en agua.



12 - FANTASMAS

Ubicar el diseño de los fantasmas sobre una base de telgopor y cubrir con papel celofán. Sujetar el conjunto con alfileres. Contornear el dibujo de los fantasmas con glasé blanco en cartucho. Rellenarlos con glasé fluido blanco en cartucho. Dejar secar y pintar con colorantes y pincel los ojos y la boca.



13 - MURCIÉLAGOS

Repetir el paso anterior para lograr los murciélagos. Sujetar muy bien el conjunto con alfileres. Contornear el dibujo de los murciélagos con glasé negro en cartucho. Luego, rellenar cada pieza con glasé fluido negro en cartucho. Dejar secar y pintar con colorantes y pincel los ojos y la boca.



16

Forrar las ramas de igual forma y añadir rollitos de la misma masa como pequeñas ramas. Una vez seco, pintar con colorante marrón diluido en agua.



17 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta rectangular de 30cm por 20cm y 7cm de altura. Cortar al bias uno de los lados largos y ubicarla sobre una bandeja irregular. Forrar el conjunto con fondant extendido marmolado en marrón, negro y verde musgo. Presionar con los dedos la pendiente formando escalones.



18

Modelar esferas de forma irregular en mazapán gris para simular piedras y adherirlas sobre los escalones de la pendiente de la torta. Ubicar un dispositivo de iluminación sobre la parte superior de la torta.

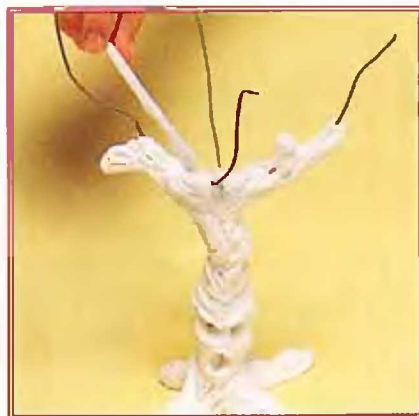
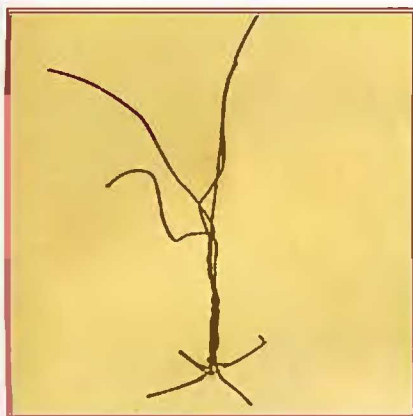
USO DEL PASTILLAJE



1 - Estirado: antes de proceder al estirado, amasar el pastillaje alrededor de 10 minutos, de manera enérgica para que la masa vuelva a adquirir consistencia elástica. Espolvorear la mesada con azúcar impalpable y estirar con palote. A veces, son necesarios diferentes espesores de pastillaje y que éste sea parejo en toda su superficie. En estos casos, colocar dos varillas de madera debajo del palote y mientras se amasa, éstas servirán de tope, para lograr el espesor exacto.



2 - Cortado: es necesario tener los moldes ya recortados en cartón duro. Apoyar las figuras sobre el pastillaje estirado y, rápidamente para que no se seque la pasta, cortar con cutter, cuchillo bien fino o bisturi. La forma correcta de lograr que las piezas no se deformen durante el corte, es cortando los contornos de las figuras y luego, separarlas, realizando diferentes cortes alrededor e ir retirando los pequeños trocitos de pastillaje que no se usarán.



14 - ARBOLES

Amar para cada árbol una estructura con 4 alambres de floristería gruesos de 20cm de largo. Enrollar el centro de los tres y abrir los extremos inferiores para formar las raíces y los superiores para las ramas.

15

Cubrir con una mezcla de mazapán (70%) y de pasta de goma (30%) en color blanco. Marcar los nudos y las vetas de la madera con una esteca. Con un bolillo insinuar en el centro y entre las vetas los ojos, la nariz y la boca de un árbol, con un gesto de malo.

19

Disponer la mansión en la parte superior de la torta y sobre el dispositivo de iluminación procurando que éste quede dentro. Adherir los árboles sobre la bandeja y distribuir los fantasmas y murciélagos. Completar la decoración con charcos de agua de mermelada teñida de azul, piedras y pastitos de glasé verde.





I Love You

I Love You

I Love You



Te doy mi corazón

Ingredientes

(para 6 mini tortas)

- ♦ 1 torta rectangular (36cm por 24cm)
- ♦ 750gr de fondant extendido
- ♦ colorante vegetal rojo
- ♦ glase real de 2 claras

Materiales

- ♦ cartón
- ♦ papel aluminio
- ♦ 5m de broderie
- ♦ 5,50m de cinta bebé de raso Nº 2 blanca
- ♦ manga y boquilla Nº 20
- ♦ cartucho de papel



1

Realizar las bandejas para cada mini torta a partir de un corazón cortado en cartón según el molde proporcionado. Forrar con papel aluminio. Tomar un trozo de broderie de 80cm de largo y otro igual de cinta de raso blanca de 2cm de ancho.

Te doy mi corazón



2

Fruncir el broderie junto con la cinta de raso con hilo y aguja formando un círculo y adherir con pegamento o cola vinílica el corazón de cartón formando así cada bandeja.



3

Preparar una torta rectangular de 36cm por 24cm y cortar 6 mini tortas según el molde de corazón proporcionado. Tornear los bordes redondeándolos.



4

Forrar todo el corazón con fondant extendido rojo. Ubicar la torta sobre la bandeja de broderie y apoyar sobre la superficie de la torta el molde de corazón, marcar el contorno con un palillo.



5

Colocar glase rojo en manga con boquilla N° 20 y realizar punto cordón sobre el corazón marcado anteriormente.



6

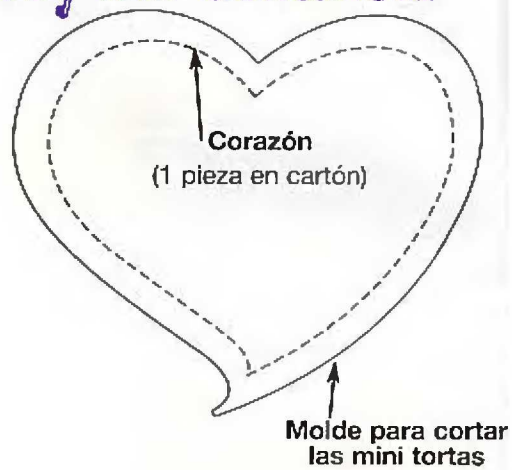
Con el mismo glase en manga trazar punto perdido sobre toda la superficie de la mini torta excluyendo el interior del corazón contorneado.



7

Delinear la leyenda I LOVE YOU sobre la superficie de la mini torta con glase blanco en cartucho. Decorar con un moño de cinta bebé blanca sobre el lateral.

Te doy mi corazón



Ampliar 100% los moldes
de esta nota, para
realizar el trabajo.



Mini tortas de bodas

MARIA DE LOS ANGELES CASTRO

Mini tortas de bodas

Ingredientes

(para 6 mini tortas)

- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ 500gr de pasta de goma
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 1 torta rectangular (20cm por 30cm)
- ♦ 1kg de pasta de chocolate
- ♦ glasé real de 2 claras

Materiales

- ♦ alambre de floristería
- ♦ cinta engomada verde
- ♦ pasteles a la tiza
- ♦ pinceles
- ♦ esteca
- ♦ bolillo
- ♦ cortante de pétalo de rosa
- ♦ marcador de nervaduras
- ♦ pistilos nacarados blancos
- ♦ cortante de azahar o jazmín trompeta
- ♦ manga y boquilla lisa N° 10 y N° 3
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ tanza
- ♦ givré
- ♦ acetato o celofán
- ♦ telgopor
- ♦ alfileres
- ♦ bandejas cuadradas (14cm de lado)



1 - ORQUÍDEAS

Realizar el centro a partir de un conito de pasta amarilla suave. Afinar y aplanar un extremo y marcar el centro con esteca. Hundir el otro extremo con un bolillo curvando la pasta hacia arriba. Insertar un trozo de alambre de floristería humedecido con clara y dejar secar.



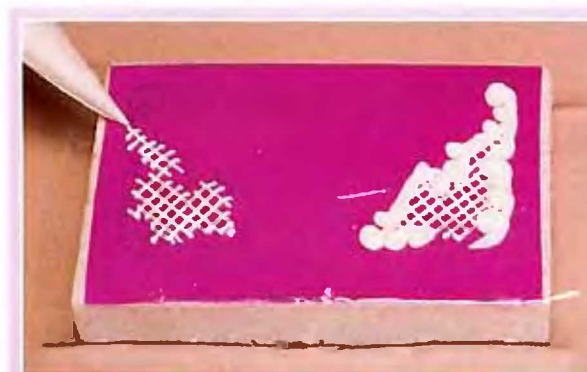
4

Matizar con pasteles a la tiza y con colorante amarillo y pincel fino marcar puntos en el centro.



5

Estirar pasta de goma blanca y cortar los 2 pétalos laterales de la orquídea según el molde. Presionar cada pétalo sobre un marcador de nervaduras.



utilísima

PUNTILLAS LATERALES

Colocar el diseño de las puntillas sobre una base de telgopor, cubrir con acetato y sujetar el conjunto con alfileres. Colocar glasé real blanco en cartucho y calcar el cuadrículado. Luego, cortar más grueso el extremo del cartucho y delinear el diseño de los arabescos.



JAZMINES



2

Estirar pasta de goma amarilla y cortar el pétalo que envuelve el centro de la orquídea según el molde. Afinar los bordes con un bolillo y acocar dándole movimiento.

3

Pegar con clara alrededor del centro y dejar secar.



6

Afinar los bordes. Con un bolillo acocar cada uno por detrás. Pegar con clara en el extremo de cada pétalo un trozo de alambre de floristería. Dejar secar y envolver con cinta engomada blanca. Matizar el centro de cada pétalo con pastel a la tiza amarillo.



FILIGRANAS

También, colocar el diseño de las filigranas sobre una base de telgopor y cubrir con acetato o celofán. Delinear el dibujo con glasé blanco en manga con boquilla lisa N° 10. Dejar secar y despegar sólo en el momento de utilizar.

utilísima



1 - Formar el centro de cada jazmin uniendo 1 pistilo nacarado a un trozo de alambre de floristería, con cinta engomada blanca.



2 - Estirar pasta de goma blanca y cortar flores con cortante de azahar o de jazmín trompeta. Ruletear los bordes de cada pétalo y acocar el centro con un bolillo.



3 - Envolver el centro para formar la flor y pegar con clara de huevo. Luego, alambrear.



Mini tortas de bodas



7

Cortar los 3 pétalos inferiores de la orquídea en pasta de goma blanca según el molde.
Presionar cada uno sobre un marcador de nervaduras y afinar los bordes. Acocar por detrás con un bolillo y alambrar.



8

Tomar el centro de la orquídea, ubicar los 2 pétalos laterales y unir con cinta engomada blanca. Para el armado de la flor añadir de igual forma 2 pétalos inferiores y uno de ellos en la parte superior.



10 - ARMADO DE MINI TORTAS

Preparar una torta rectangular de 20cm por 30cm y cortar 6 mini tortas cuadradas de 10cm de lado. Ubicar cada una sobre una bandeja cuadrada de 14cm de lado y forrar el conjunto con pasta de chocolate color manteca. Marcar los laterales con ayuda del molde guía.



11

Colocar glase real blanco en manga con boquilla lisa N° 10 y cubrir la superficie de cada mini torta con punto perdido hasta las ondas, anteriormente marcadas en los laterales.



12

Pegar las filigranas con glase blanco en cartucho sobre las marcas de las ondas y reforzar la unión con punto cordón de glase blanco en manga con boquilla lisa N° 10. Realizar una lágrima de glase blanco sobre el pico inferior de cada onda del lateral y sobre cada arista de la torta pegar con glase blanco una puntilla.



PIMPOLLOS DE ROSAS



9

Colocar debajo de la orquídea 2 jazmines, añadir debajo 1 pimpollo de rosa, 2 jazmines en los laterales, 1 pimpollo de rosa junto a otros 2 jazmines, e intercalar entre ellos 4 hilos de givré.

Unir los alambres del conjunto con cinta engomada blanca otorgándole al ramo forma de racimo de uvas.



14

Disponer el ramo sobre la superficie de la mini torta.

13

Formar 3 lágrimas sobre el vértice superior de la mini torta con glase blanco en manga con boquilla N° 3 y continuar hacia abajo con punto cordón justo en la unión de las puntillas y de la torta con la bandeja.



1 - Formar el centro de cada flor a partir de un conito de pasta de goma amarillo suave. Unirlo con clara al extremo doblado de un trozo de alambre de floristería de 10cm de largo. Estirar pasta del mismo color y cortar 6 pétalos con cortante de rosa. Afinar los bordes con un bolillo y envolver el centro con uno de ellos.



2 - Luego, adherir 2 pétalos más superponiéndolos ligeramente y por último, otra vuelta de 3 pétalos. Dar movimiento a las puntas y dejar secar.



3 - Estirar pasta de goma color verde musgo y cortar el sépalo según el molde. Afinar los bordes con un bolillo y colocar a través del alambre sobre la base de cada pimpollo. Forrar el alambre con cinta engomada blanca. Reservar.



Mini tortas de bodas

Moldes en tamaño natural.

**Puntillas
(laterales de la torta)**



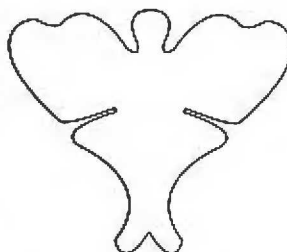
**Molde guía
(laterales de la torta)**
(1 pieza en cartulina)



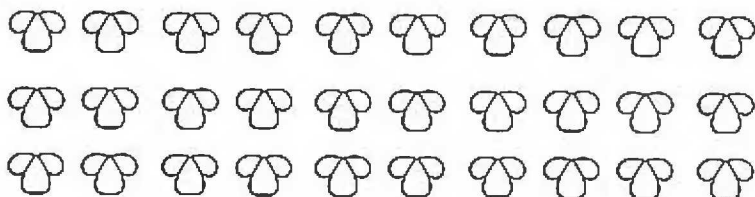
**Orquídea
(pétalos laterales)**
(2 piezas)



**Pétalo que envuelve
el centro de la orquídea**
(1 pieza)



**Pétalos
(inferior y superior)**
(3 piezas)







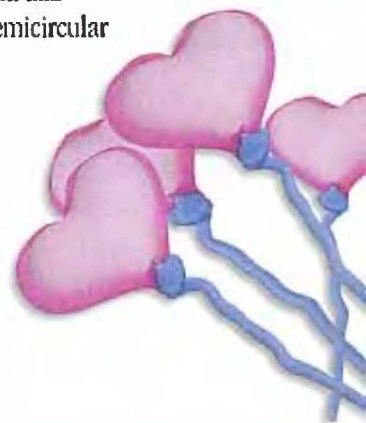
El babero

Ingredientes

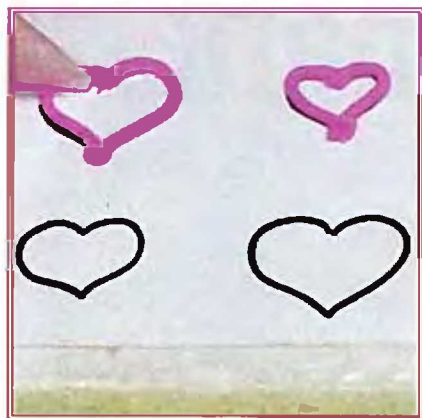
- ◆ 300gr de pasta de goma
- ◆ glasé real de 1 clara
- ◆ glasé fluido de 1 clara
- ◆ 1,500kg de fondant extendido
- ◆ colorantes vegetales
- ◆ 1 torta con forma de flor en molde de 8 pétalos
- ◆ 100gr de pastillaje

Materiales

- ◆ telgopor
- ◆ celofán o acetato
- ◆ manga y boquilla N° 20
- ◆ manga y boquilla rizada pequeña
- ◆ manga y boquilla lisa N° 10
- ◆ cartuchos de papel
- ◆ cutter
- ◆ carbónico amarillo
- ◆ pinceles
- ◆ cortante de trébol pequeño
- ◆ pasteles a la tiza
- ◆ bandeja semicircular



El babero



1 - CORAZONES

Colocar el diseño de los corazones de diferentes tamaños sobre una base de telgopor y cubrir con papel celofán o acetato. Delinear el contorno con glase real rosa en manga, con boquilla lisa Nº 20. Dejar secar. Realizar 9 unidades.



2

Rellenar los corazones con glase fluido rosa suave en cartucho. Dejar secar y despegar con cuidado en el momento de utilizar.



3 - CABALLITO

Estirar pastillaje blanco de 2mm de espesor y cortar la figura según el molde. Dejar secar de ambos lados 24 horas. Luego, calcar el diseño con papel carbónico amarillo.



7

Afinar los bordes y cortar cada filigrana por la mitad. Dejar secar.



8 - MOÑO

Estirar pasta de goma blanca y cortar para los lazos, rectángulos de 19cm por 9cm.



9

Doblar cada rectángulo por la mitad y fruncir la unión. Pegarlos entre sí y cubrir la unión con otro rectángulo de 6cm por 3cm, a modo de nudo.



4

Delinear el dibujo obtenido sobre la figura de pastillaje con glase beige en manga con boquilla lisa N° 20. Luego, realizar las crines y la cola con el mismo glase pero en manga con boquilla rizada pequeña.



5

Rellenar el interior del caballo con glase fluido blanco y mientras está fresco realizar puntos de glase fluido rosa, lila, amarillo y salmón formando lunares. Rellenar con glase fluido beige el interior de la hamaca y dejar secar. Pintar el ojo y la boca con pincel fino y colorante marrón.



6 - FILIGRANAS

Estirar pasta de goma blanca y cortar filigranas con cortante de trébol pequeño. Perforar cada pétalo con la punta de una boquilla lisa N° 10. Realizar 20 unidades.



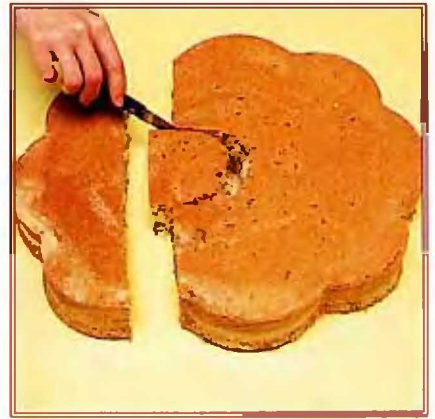
10

Dejar secar con un copo de algodón debajo de cada lazo para abultar su forma.



11

Una vez seco, matizar con pastel a la tiza lila.



12 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta en forma de flor en un molde de 8 pétalos. Desmoldar y cortar 3 de sus pétalos. Luego cortar el cuello del babero en forma de semicírculo. Ubicar la torta sobre un cartón forrado con papel aluminio y untar toda la superficie con dulce de leche.



13

Forrar la torta con fondant extendido blanco y ubicarla sobre una bandeja con forma de semicírculo, forrada con fondant rosa. Colocar en la unión con la bandeja un rollito de fondant blanco como terminación. Matizar la superficie de la torta con pasteles a la tiza lila y pincel.



14

Adherir con glasé las filigranas ya secas sobre todo el contorno superior de la torta simulando la puntilla y decorar la unión con punto cordón de glasé rosa suave en cartucho.



15

Adherir con glasé los corazones en forma irregular sobre la superficie de la torta. Realizar una línea debajo de cada uno con glasé lila en cartucho imitando el hilo de un globo. Formar pequeñas flores de 3 pétalos de glasé rosa en cartucho y hacer un centro para cada una de glasé violeta.



16

Con glasé pegar en el centro el caballito ya seco y realizarle una guarda de punto cordón en la unión con la torta, en glasé lila con cartucho. Completar la decoración con el moño sobre el cuello del babero.



TECNICAS

Puntos y boquillas



1 - BOQUILLAS DE HOJAS

Se presentan en diferentes tamaños. Pueden reemplazarse por un cartucho cortado en forma de V.



2 - BOQUILLA DE CESTERÍA

Se presentan en diferentes tamaños. El trazo que realizan es una cinta ancha rayada.

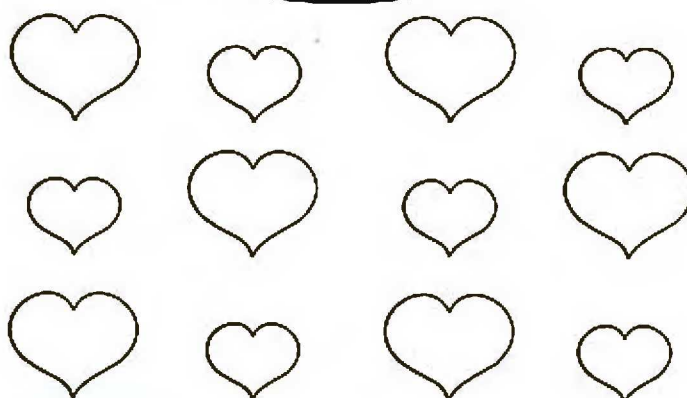


3 - BOQUILLA DE VOLADOS

Se presentan en diferentes tamaños para volados angostos o anchos.



El babero



Ampliar 25% los moldes de esta nota, para realizar el trabajo.

Quince años



ADRIANA NUÑEZ

Quince años

Ingredientes

- ♦ goma arábica
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 500gr de pasta de goma
- ♦ 200gr de pastillaje
- ♦ glasé real de 1 clara
- ♦ 3,500kg de fondant extendido
- ♦ 1 torta redonda
(26cm de diámetro)
- ♦ 2 tortas redondas
(22cm de diámetro)
- ♦ glasé fluido de 1 clara

Materiales

- ♦ alambre de floristería
- ♦ pinza marcadora
- ♦ tijera de punta fina
- ♦ pasteles a la tiza
- ♦ pinceles
- ♦ cortante de margarita y de cáliz
- ♦ marcador de nervaduras
- ♦ cortante de hoja de hiedra
de tres tamaños
- ♦ bolillos
- ♦ cinta engomada verde
- ♦ cutter
- ♦ manga y boquilla N° 40
- ♦ palillos
- ♦ palitos de brochette
- ♦ cinta de organza bordeaux
de 4cm de ancho
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ 1 bandeja redonda
(30cm de diámetro)
- ♦ 2 bandejas redondas
(26cm de diámetro)
- ♦ cartulina
- ♦ cola vinílica



1 - CRISANTEMOS

Formar el tallo de cada flor con un trozo de alambre de floristería de 12cm de largo, doblar un extremo formando un ganchito. Sobre el extremo doblado pegar con goma arábica, una bolita de pasta de goma amarilla. Aplanarla y realizar cortes en forma de V con tijera de punta fina. Dejar secar 24 horas.



2

Estirar pasta de goma color camel y cortar dos piezas por flor, con cortante de margarita. Presionar sobre un marcador de nervaduras de margaritas y abolillar cada pétalo del revés.

BASES DE CARTULINA



1 - Cortar en cartulina blanca: 2 círculos de 28cm de diámetro y 4 de 24cm de diámetro.



2 - Fruncir una cinta de organza bordeaux de 4cm de ancho para cada torta hasta lograr la medida de la circunferencia de cada círculo de cartulina. Pegar el volado entre dos círculos de igual diámetro. Proceder igual para las tres bases.



3

Insertar ambas piezas en el alambre rodeando el centro y pegar con goma arábica. Dejar orear la flor unos minutos y luego, darlas vuelta para que se abran.



4

Para obtener las flores cerradas, ubicarlas boca abajo hasta que se sequen completamente. Realizar 13 unidades abiertas y 7 unidades cerradas.



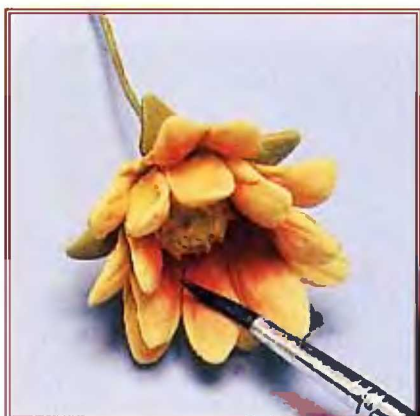
5 - CÁLIZ

Estirar pasta de goma verde oscuro y cortar el cáliz con un cortante. Abolillar cada pétalo por el revés.



6

Insertar en el alambre de la flor y pegarlo a la base de la misma con goma arábica. Colocar cinta engomada verde alrededor del tallo.



7

Pintar el nacimiento de cada pétalo con pastel a la tiza bordeaux y el centro de la flor con ocre y verde.



NÚMERO 15



1 - Estirar pastillaje blanco de 3mm de espesor y cortar los números según el molde. Dejar secar 24 horas. Delinear el contorno con glase real blanco en manga con boquilla N° 40. Dejar secar.



2 - Rellenar el interior con glase fluido blanco. Dejar secar y pintar con colorante dorado.



3 - Para insertar el número en la torta, adherir por detrás, con glase, un palito de brochette.



8 - HOJAS DE HIEDRA

Realizar 15 grandes, 15 medianas y 15 pequeñas. Cortar las hojas con cortante de hiedra de 3 tamaños en pasta de goma verde oscuro. Presionar cada una sobre un marcador de nervaduras y abollar los bordes.

Pegar un trozo de alambre de floristería verde en el centro de cada hoja con goma arábica y envolver el tallo con cinta engomada verde. Dejar secar y matizar con pasteles a la tiza verde oscuro.

Amar varas de hojas uniendo con cinta engomada verde los alambres de 5 hojas de diferentes tamaños en forma de racimo de uvas, de menor a mayor.



11 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar 3 tortas redondas; 1 de 26cm de diámetro y 2 de 22cm de diámetro respectivamente. Forrarlas con fondant extendido camel y ubicarlas sobre bandejas 4cm más grandes que cada torta, previamente forradas con la misma pasta y con su respectiva base de cartulina según los tamaños.



12

Colocar sobre los laterales el molde proporcionado y marcar los contornos sobre la pasta con un palillo.

Retirar el molde y pellizcar la pasta sobre esas marcas con una pinza texturadora.

Realizar la misma operación sobre el borde superior de cada torta.



9 - RAMO GRANDE

Para el ramo grande, unir con cinta engomada los alambres de:
3 flores cerradas, 4 varas de hojas y
5 flores abiertas.



10 - RAMOS PEQUEÑOS

Para formar los ramos pequeños,
unir: 2 flores cerradas con
3 varas de hojas y 4 flores abiertas
para cada uno.
Forrar los extremos de los alambres
con papel aluminio.



13

Colocar en la unión de la torta con
la bandeja, un rollito de fondant
extendido color camel y texturarlo
con la pinza.
Decorar con arabescos de glasé camel
en cartucho sobre el pinzado de los
laterales y sobre el del borde superior
de cada torta.



14

Disponer las tortas a diferentes alturas
para otorgar magnificencia al armado
y colocar el ramo correspondiente
sobre cada torta.
Ubicar el N° 15 sobre una de las tortas
pequeñas con ayuda del brochette.

*Para lograr el color
camel, mezclar
colorante amarillo con
una pizca de marrón y
luego, teñir con esta
mezcla la pasta o el glasé.
Esta torta también
puede utilizarse como
torta de bodas o
de aniversario
reemplazando el
número 15 por otro
o por un monograma.*



Quince años



Cortar para la base:
2 círculos de 28cm de ø en cartulina



Molde guía
(laterales de la torta)
(1 pieza en cartulina)



Molde guía
(laterales de la torta)
(1 pieza en cartulina)

Ampliar 40% los moldes de esta nota, para realizar el trabajo.



LOS ARISTOGATOS

Ingredientes

- ◆ 100gr de pastillaje
- ◆ 500gr de pasta de goma
- ◆ colorantes vegetales
- ◆ 1 clara de huevo
- ◆ glase real de 1 clara
- ◆ 1 torta redonda
(26cm de diámetro)
- ◆ 800gr de pasta de chocolate

Materiales

- ◆ palillos y palitos de brochette
- ◆ bolillos
- ◆ estecas
- ◆ pinceles
- ◆ cutter o bisturí
- ◆ eyector
- ◆ telgopor
- ◆ tanga
- ◆ carpeta plástica calada
- ◆ palote
- ◆ tijera de punta fina
- ◆ cartuchos de papel

ALMOHADONES



Estirar pasta de goma color rosa viejo a 2cm de espesor y cortar un cuadrado de 6cm de lado.

Afinar los bordes.

Realizar una torzada con pasta de goma color rosa viejo con eyector y pegarla con clara sobre el contorno. Formar las borlas con porciones de pasta en eyector con pico de pasto.



Unir un extremo de la porción en el centro y afinar allí.

Rodear la unión con una torzada y pegarla en cada vértice del almohadón.

Realizar almohadones en diferentes colores.

Los Aristogatos



1- DUQUESA

Modelar el cuerpo de Duquesa a partir de una pera de pasta de goma gris muy suave. Ubicarlo sobre una base de telgopor en posición vertical y atravesar con un palito de brochete.



2

Realizar dos rollitos de la misma pasta para hacer las patas traseras. Doblar un extremo para obtener el pie y marcar los dedos con esteca. Adherir con clara al cuerpo y esfumar las uniones con los dedos humedecidos en agua.



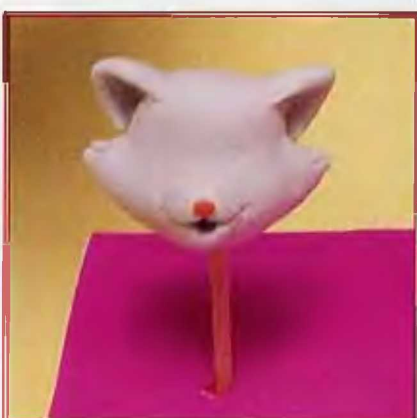
3

Aplanar un cono alargado de pasta de goma blanca y pegar con clara sobre el frente del cuerpo para obtener el pecho. Formar las patas delanteras con dos rollitos de pasta gris suave. Afinar un extremo, doblar para formar la mano y marcar los dedos con esteca. Aplanar el extremo opuesto y pegar al cuerpo con clara. Esfumar las uniones.



5

Adherir dos conitos a los lados de la cabeza para formar los mofletes y alisar las uniones. Realizar un corte en cada extremo con tijera de punta fina.



6

Modelar las orejas con dos conitos de pasta de goma gris suave. Ahuecar el centro y adherir con clara sobre la cabeza presionando con un bolillo para darles forma y movimiento. Pegar un pequeño óvalo rosa como nariz.



7

Insertar a los lados de la nariz trocitos de tanza simulando bigotes. Delinear los ojos, las cejas y las pestañas con colorantes y pincel fino y pintar el interior de las orejas con rosa.



4

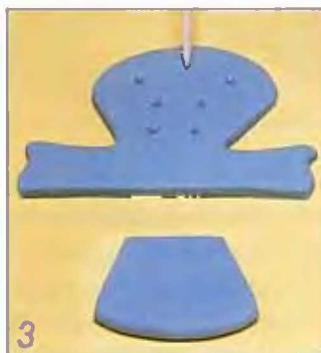
Realizar la cabeza con una esfera de pasta de goma gris suave. Hundir el centro para separar la frente de las mejillas y presionar la base con dos dedos para formar el mentón. Pegar con clara un óvalo a modo de hocico, esfumar las uniones y marcar el centro al igual que la boca con esteca.



8

Colocar una bolita de pasta de goma gris suave sobre el cuerpo a modo de cuello y adherir encima la cabeza. Esfumar las uniones, añadir un rollito con los extremos afinados a modo de cola y darle movimiento. Estirar pasta de goma salmón y cortar una tira para el collar. Texturar con esteca y con un bolillo. Colocarlo alrededor del cuello y hacer puntos de glase blanco para decorar.

SILLÓN



1 Estirar pastillaje blanco a 5mm de espesor y cortar la pieza de las patas del sillón según los moldes.

2 Ubicar la pieza en fresco sobre el molde guía proporcionado con las patas hacia arriba para que la pieza tome forma. Sostener con palillos y dejar secar durante 24 horas.

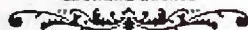
3 Cortar el asiento y el respaldo del sillón en pasta de goma azul de 1cm de espesor, según los moldes.

4 Hundir con un bolillo la superficie de los mismos y marcar con una esteca para dar volumen al tapizado del sillón. Pegar con clara en fresco el respaldo sobre los bordes del asiento, envolviendo

do éste último desde atrás hacia delante dando forma a los apoyabrazos. Dejar secar.

5 Pegar el sillón sobre sus patas con glase. Adherir pequeñas bolitas de pasta de goma azul dentro de los huecos del tapizado para simular botones. Adherir con clara sobre el contorno del respaldo y del frente de los apoyabrazos, rollitos de pasta de goma blanca.

6 Formar un tallado en relieve sobre el armazón del sillón pegando con clara rollitos, conitos y distintos tamaños de bolitas de pasta de goma blanca sobre los contornos de la pieza. Dejar secar y pintar con colorante marrón diluido en agua simulando madera.



Los Aristogatos



9 - TOULOUSE

Realizar el cuerpo a partir de un conito de pasta de goma mostaza. Ubicarlo en posición horizontal y adherir un conito aplanado de pasta mostaza más suave a modo de pecho. Formar las patas traseras con dos rollitos mostaza. Afinar un extremo, aplanar y doblar para obtener el pie. Marcar los dedos con esteca y doblar levemente a la altura de la rodilla. Pegar al cuerpo con clara y esfumar las uniones. Modelar las patas delanteras con dos rollitos más delgados de pasta de goma mostaza. Doblar y aplanar un extremo para formar la mano y marcar los dedos con esteca. Pegar al cuerpo con clara y esfumar las uniones. Añadir otro rollito a modo de cola y darle movimiento.

10

Para hacer la cabeza repetir los pasos explicados para Duquesa, pero con pasta de goma mostaza y formando un hocico más pequeño en proporción al tamaño de la cabeza.

Pintar el interior de las orejas con colorante marrón y añadir pequeños conitos de pasta mostaza a modo de flequillo. Decorar el cuello con un moño de pasta azul.

TECNICAS

PASTA DE GOMA

Ingredientes

- ♦ 250gr de azúcar impalpable
- ♦ 1 cda. de té de CMC (carbocimetilcelulosa)
- ♦ 1 cda. sopera de glucosa
- ♦ 10 gotas de ácido acético
- ♦ 4 cdas. de agua

1 - Disolver la glucosa en el agua tibia.

2 - Tamizar el azúcar impalpable con el CMC.

3 - Incorporar el agua con la glucosa a la preparación anterior y añadir el ácido acético.

4 - Amasar hasta obtener una masa homogénea. Conservar envuelta en nylon, dentro de un frasco de vidrio.





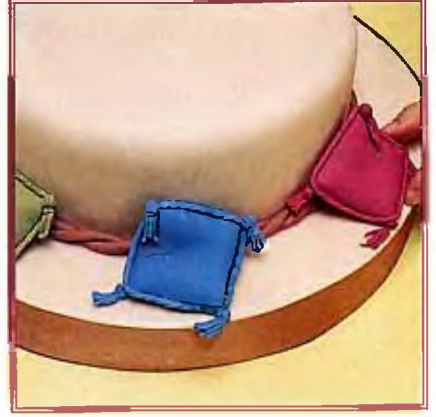
11 - MARIE

Repetir el procedimiento explicado para modelar a Toulouse pero utilizando pasta de goma gris muy suave. El pecho es color blanco y el interior de las orejas rosa. Decorar el cuello y la cabeza con moños de pasta rosa.



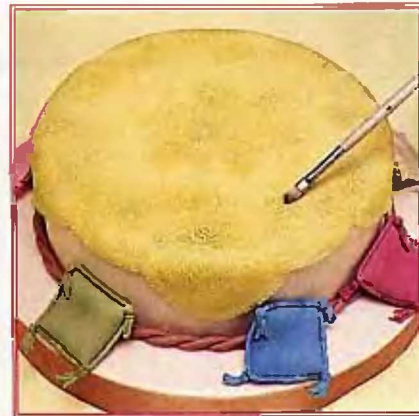
12 - BERLIOZ

Modelar de la misma manera que a Toulouse y Marie pero utilizando pasta de goma gris oscuro. Colocar pasta gris claro para el pecho. Pintar las orejas con colorante gris y decorar el cuello con un moño de pasta roja. Otorgar a cada gatito diferentes posiciones.



13 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta redonda de 26cm de diámetro y ubicarla sobre una bandeja redonda de 35cm de diámetro. Forrar las dos con pasta de chocolate color natural. Realizar una torzada girando sobre sí mismos dos rollos de pasta de chocolate marrón y colocarla en la unión de la torta con la bandeja. Decorar con almohadones en diferentes posiciones.



14

Estirar pasta de chocolate amarilla, apoyar en la superficie una carpeta plástica calada y volver a pasar el palote presionando, para texturar. Retirar la carpeta y cortar los bordes con cutter. Disponer sobre la torta para simular una alfombra y matizar los relieves con colorantes vegetales en tonos de verde diluidos en agua.



15

Disponer el sillón sobre la superficie de la torta y colocar sobre éste a Duquesa. Alrededor ubicar el almohadón y los gatitos jugando en distintas posiciones.



Los Aristogatos

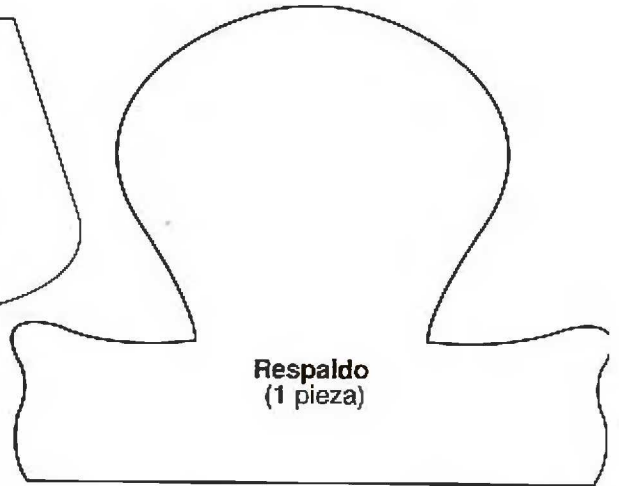
© 2001 Disney Enterprises, Inc.



**Molde guía
para realizar las patas
(1 pieza)**

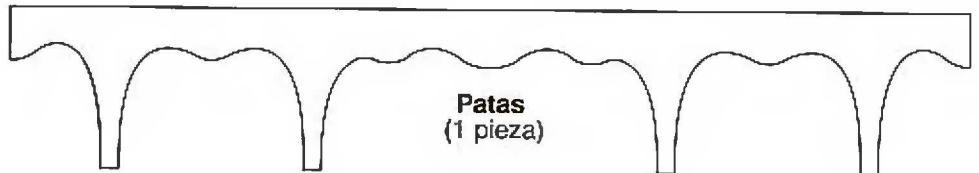


**Almohadón
(1 pieza)**



**Respaldo
(1 pieza)**

Ampliar 100%
los moldes de
esta nota, para
realizar el trabajo.



**Patas
(1 pieza)**



Para
fanáticos

Ingredientes

(para 10 souvenirs
y bandeja de
presentación)

- ♦ 10 bombones rellenos
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ 250gr de pasta de goma
- ♦ 400gr de fondant extendido
- ♦ colorantes vegetales

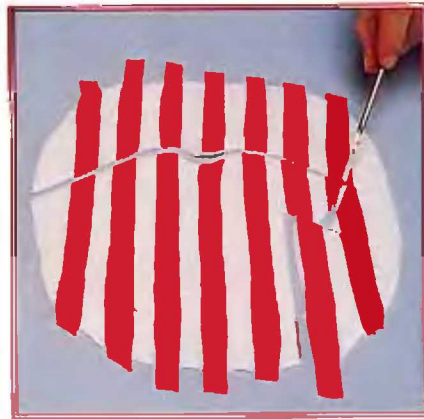
Materiales

- ♦ cutter
- ♦ esteca
- ♦ 10 bandejas cuadradas
(8 cm de lado)
- ♦ 1 bandeja rectangular
(30cm por 40cm)
- ♦ pinceles



1 - PELOTA

Forrar un bombón relleno con fondant extendido blanco. Estirar pasta negra y cortar el diseño del pentágono de la pelota según el molde y pegarlos con clara en forma circular. Marcar otros gajos entre los negros con esteca uniendo los vértices de los pentágonos negros.



2 - CAMISETA DE FÚTBOL

Estirar pasta de goma blanca y roja. Cortar tiras rojas de 1,5cm de ancho y adherirlas con clara en forma longitudinal sobre la goma blanca, para integrar las pastas. Cortar la camiseta según el molde.



3

Adherir tiritas de pasta de goma negra en los bordes del cuello y de las mangas de la camiseta. Cortar el escudo en pasta blanca según el molde y pintar con colorantes vegetales y pincel fino. Pegarlo a la camiseta con clara.



4 - ARMADO DEL SOUVENIR

Ubicar la camiseta con movimiento sobre una bandeja cuadrada de 8cm de lado forrada con fondant verde. Disponer encima la pelota. Repetir el procedimiento con otros colores de pasta según el cuadro de fútbol del homenajeado.



5 - PRESENTACIÓN

Preparar una bandeja rectangular de 30cm por 40cm y forrarla con pasta de fondant verde. Pintar con colorante vegetal blanco las líneas del diseño de una cancha de fútbol. Distribuir los souvenirs sobre la misma.

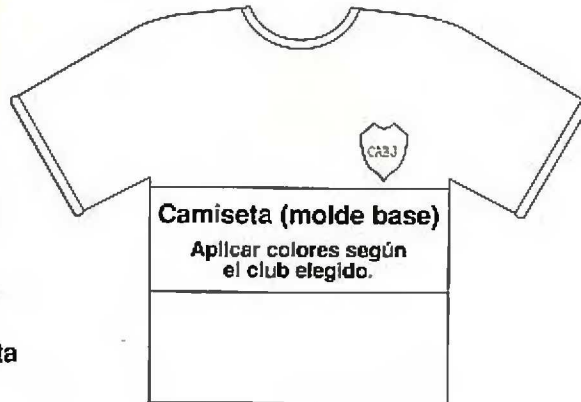


Para fanáticos

Ampliar 100%
los moldes de
esta nota, para
realizar el trabajo.



Pentágonos de pelota





El pan y el vino

Ingredientes

- ♦ 900gr de pasta de goma
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ glasé fluido de 1 clara
- ♦ 1 torta ovalada N° 2
- ♦ 500gr de pasta de chocolate

Materiales

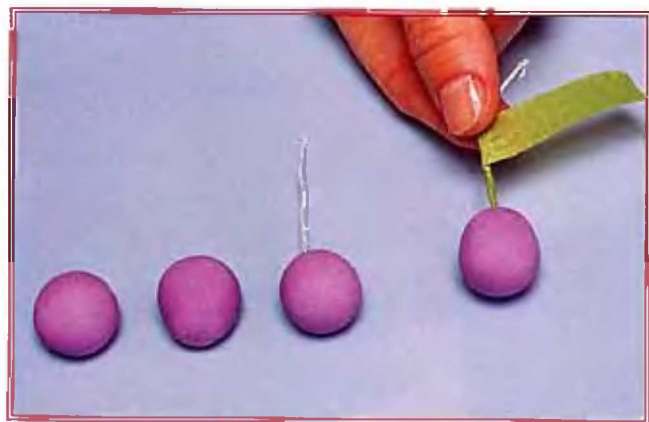
- ♦ alambre de floristería
- ♦ pasteles a la tiza
- ♦ pinceles
- ♦ cinta engomada verde
- ♦ marcador de nervaduras
- ♦ media esfera de telgopor N° 9
- ♦ cutter o bisturí
- ♦ pinza texturadora
- ♦ palitos de brochette
- ♦ hilo de tanza
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ 1.5m de puntilla blanca de 8cm de ancho



1 - UVAS

Tomar un trozo de alambre de floristería verde de 15cm de largo y doblar un extremo en forma de ganchito.

El pan y el vino



2

Formar cada uva con una esfera de pasta de goma lila ligeramente ovalada. Insertarla en el alambre humedecido con clara. Dejar secar y tonalizar con pasteles a la tiza. Forrar el alambre con cinta engomada verde.



3 - HOJAS DE PARRA

Estirar pasta de goma verde claro y cortar hojas según el molde. Presionar sobre un marcador de nervaduras, ruletear los bordes y darles movimiento. Adherir con clara un trozo de alambre de floristería verde en un extremo. Dejar secar y tonalizar con pasteles a la tiza.



7 - AZUCENAS

Estirar pasta de goma blanca y cortar 6 pétalos por flor según el molde.



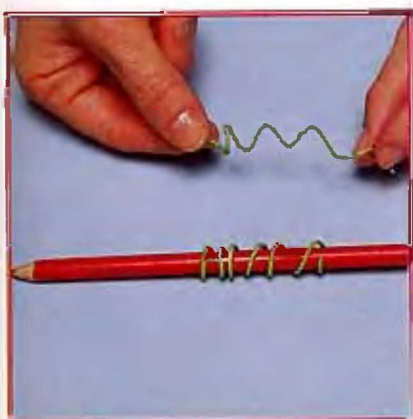
8

Presionar sobre un marcador de nervaduras y ruletear los bordes.



9

Pegar en un extremo un trozo de alambre de floristería y darles movimiento. Dejar secar y matizar con pasteles a la tiza. Realizar 6 unidades para cada flor.



4 - ZARCILLOS

Cortar un trozo de alambre de floristería de 15cm de largo. Forrar con cinta engomada verde y enrollar sobre un lápiz en forma de espiral. Retirar el lápiz y doblar con distintos movimientos. Reservar.



5 - RACIMO DE UVAS

Amar el racimo de uvas uniendo los alambres de las uvas en forma de triángulo. Comenzar con una uva e ir añadiendo por hileras aumentando las cantidades para ir engrosando el racimo. Intercalar algunos hilos.



6

Por último añadir las hojas y darles movimiento.



10

Formar el centro de cada flor a partir de un rollito de pasta de goma verde suave previamente alambrado. Adherir en el extremo una bolita y marcar cuatro gajos con esteca. Cortar 6 tramos de tanza de 5cm de largo y en cada extremo adherir un rollito pequeño de pasta. Tonalizar con pasteles a la tiza amarillo. Unir con cinta engomada los pistilos de tanza alrededor del centro.



11

Añadir los pétalos alrededor del centro. Unir los alambres y cubrir con cinta engomada.



El pan y el vino



12 - HOJAS

Estirar pasta de goma verde y cortar hojas según el molde. Ruletear los bordes y presionar sobre un marcador de nervaduras. Adherir en un extremo un trozo de alambre de floristería verde. Darles movimiento y dejar secar. Realizar 4 hojas por ramo.



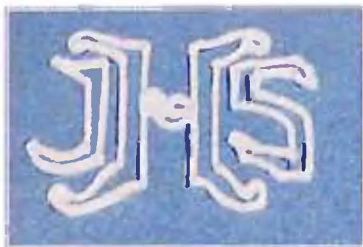
13 - ARMADO DE LOS RAMOS

Realizar un ramo uniendo con cinta engomada verde los alambres de 3 flores con los alambres de cada una de las 4 hojas en forma alternada y dándole al conjunto forma de media luna. Además, formar dos pequeños ramos. Uno con 2 flores y 3 hojas y otro de 1 flor con 2 hojas. Para realizar los 3 ramos se necesitan: 36 pétalos, 9 hojas, 6 centros

Iniciales



1 - Colocar el diseño de las letras sobre una base de telgopor y cubrir con celofán o acetato.



2 - Delinear los bordes con glase blanco en cartucho y dejar secar.



3- Rellenar el interior con glase fluido blanco en cartucho. Dejar secar.



4 - Pintar con pincel y colorante dorado.



15 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta ovalada en un molde N° 2, ubicarla sobre una bandeja ovalada y forrar el conjunto con pasta de chocolate amarilla. Colocar una puntilla blanca en la unión entre ambas frunciéndola a medida que se hunde con una esteca en la pasta. Añadir una torzada de pasta de chocolate blanca.

Cáliz



1 - Forrar con papel film media esfera de telgopor Nº 9. Estirar pasta de goma color blanca a 5mm de espesor y cubrir la media esfera. Cortar el excedente y marcar con esteca ocho gajos.



2 - Dejar secar y desmoldar. Modelar un rollito de la misma pasta, marcar con una pinza texturadora y adherirlo con clara alrededor del borde superior de la copa. Marcar tallas en la copa del cáliz con bolillo



3 - Realizar la base del pie del cáliz con un círculo de pasta de goma blanca de 5cm de diámetro. Texturar con esteca para simular el tallado. Levantar, simulando ondas el borde superior.



4 - Adherir sobre la base una esfera aplanada y dividirla en 8 gajos. Encimar otra más pequeña.



5 - Formar un conito de la misma pasta, marcar 8 gajos alrededor y adherirla sobre las piezas anteriores. Atravesar con un brochette para otorgarle sostén al pie del cáliz.

6 - Añadir sobre el pie otra bolita de pasta de goma blanca y sobre ésta, la copa del cáliz ya seca. Matizar con colorante dorado. Ubicar una bolita de pasta dentro del cáliz y hundir allí la hostia para que se sostenga.



14 - HOSTIA

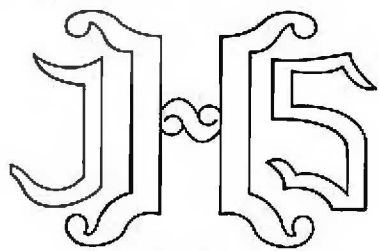
Estirar pasta de goma blanca y cortar un círculo de 5cm de diámetro. Dejar secar y pintar con colorante dorado y pincel fino las iniciales J.H.S. Reservar.

16

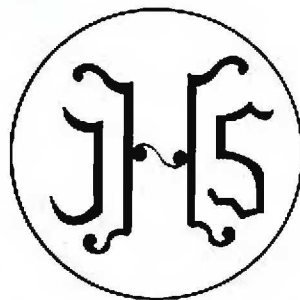
Colocar sobre el lateral de la torta las iniciales ya secas y pegarlas con glase. Distribuir el cáliz, el racimo de uvas y el ramo grande de azucenas. Colocar sobre los laterales los dos ramos más pequeños.



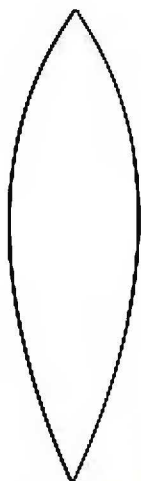
El pan y el vino



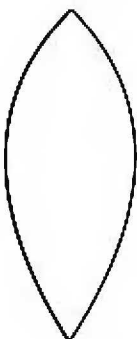
Iniciales



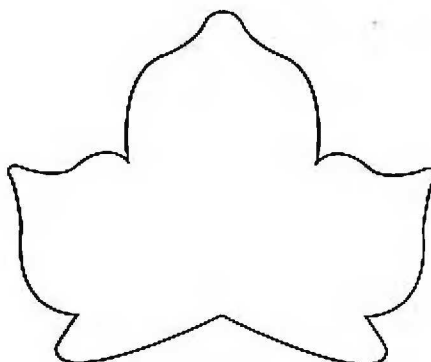
Hostia



Hojas de
azucena



Pétalos
de azucena



Hojas de parra

Ampliar 25% los moldes de esta nota, para este trabajo.



Gonzi



Ingredientes

- ◆ 1 torta en molde de pan dulce (250gr)
- ◆ 1 torta en molde de pan dulce (500gr)
- ◆ 1 torta redonda (26cm de diámetro)
- ◆ 1,500kg de fondant extendido
- ◆ colorantes vegetales
- ◆ 1 clara de huevo
- ◆ 150gr de pastillaje
- ◆ glase real de 1 clara

Materiales

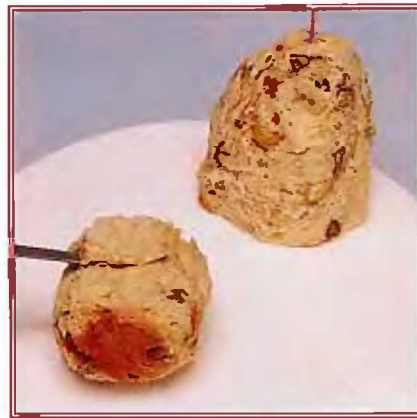
- ◆ palitos de brochette
- ◆ telgopor
- ◆ estecas
- ◆ bolillos
- ◆ tijera de punta fina
- ◆ cuchillo
- ◆ pinceles
- ◆ cartuchos de papel
- ◆ manga y boquilla N° 33, N° 51
- ◆ N° 30
- ◆ bandeja redonda (38cm de diámetro)





1 - MUÑECO

Preparar 2 tortas en molde de pan dulce de 500gr y de 250gr, respectivamente. Utilizar la torta más grande y darle forma como torso. Dar forma de cono torneando la parte superior con ayuda de un cuchillo filoso. Colocarlo sobre una base de telgopor y atravesar con un palito de brochete.



2

Tornear la torta pequeña formando una esfera que hará de cabeza. Retirar el centro para separar la zona de la frente de las mejillas. Reservar.



3

Forrar el torso con fondant amarillo simulando la remera y cortar una tira para el cuello. Añadir una bolita aplanada de fondant color piel a modo de cuello del niño y vestir con el cuello de la remera.



4

Cortar en fondant azul las piezas delantera y trasera del jardinero según los moldes, también el bolsillo y los breteles. Adherir sobre el torso, primero la pieza delantera y luego la trasera. Añadir el bolsillo y los breteles. Marcar las costuras con una esteca.



5

Formar las piernas a partir de dos rollos iguales de fondant azul. Adherir en uno de los extremos una tira de la misma pasta simulando las botamangas del pantalón. Marcar las costuras con esteca y adherirlas al cuerpo con clara.



6

Realizar los zapatos con dos conos de fondant azul. Aplanar ligeramente y adherir un óvalo de pasta blanca como suela. Marcar el taco con una esteca. Delinear cordones con rollitos de pasta blanca. Pegar los zapatos a las piernas con clara.



7

Adherir a los lados del cuerpo dos rollos de fondant amarillo a modo de brazos. Ahuecar uno de los extremos para hacer las manos. Formar dos conitos color piel, aplanarlos y con tijera separar los dedos. Pegarlas en el hueco de la manga.



8

Forrar la torta que hará de cabeza con fondant extendido color piel. Hundir la cavidad de los ojos con un bolillo y abrir la boca con una esteca. Añadir una bolita como nariz. Estirar fondant color piel, cortar un círculo con la base de una hoquilla y éste por la mitad para obtener las orejas. Abolillar cada una para darle forma y adherirlas con clara a cada lado de la cabeza. Colocarla sobre el cuello.



9

Rellenar el hueco de los ojos con fondant blanco. Formar una bolita verde y presionar con un bolillo para obtener el iris y luego realizar la misma operación con una bolita negra para lograr la pupila. Pintar un punto de colorante blanco para dar brillo a la mirada. Pintar las cejas y las pestañas con colorante marrón. Colocar glase marrón en cartucho y formar el cabello cubriendo la cabeza de arriba hacia abajo.



12 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta redonda de 26cm de diámetro y forrarla con fondant extendido naranja. Ubicarla sobre una bandeja redonda de 28cm de diámetro forrada con fondant celeste. Realizar una guarda formando triángulos sobre el lateral con punto zig-zag de color verde en manga con boquilla rizada N° 33.



13

Repetir el procedimiento anterior formando triángulos sobre los anteriores, con glase amarillo y rojo en manga con boquilla N° 51 y N° 30 respectivamente.



14

Hacer una guarda de unión entre la torta y la bandeja con punto zig-zag de glase verde en manga con boquilla rizada N° 33. Adherir gomitas sobre los triángulos de los laterales de la torta.



10 - CHUPETINES

Modelar 3 rollitos de fondant de colores, unirlos por sus extremos y arrollar en forma de espiral. Aplanar. Atravesar con un palito de brochete y dejar secar.



11 - LEYENDA

Estirar pastillaje color blanco a 3mm de espesor y cortar las letras de la leyenda según los moldes. Dejar secar 24 horas. Pintar cada una con tres colores, a elección, de colorantes vegetales diluidos en agua. Espolvorear con givré.



15

Ubicar el muñeco en el centro de la torta, alrededor de éste colocar las letras formando la leyenda FELIZ CUMPLE y distribuir los chupetines como decoración.



TECNICAS

Girasoles de glasé



1 - Pegar con glasé un cuadrado de papel manteca de 4cm de lado sobre un clavo del juego de armadores para flores.



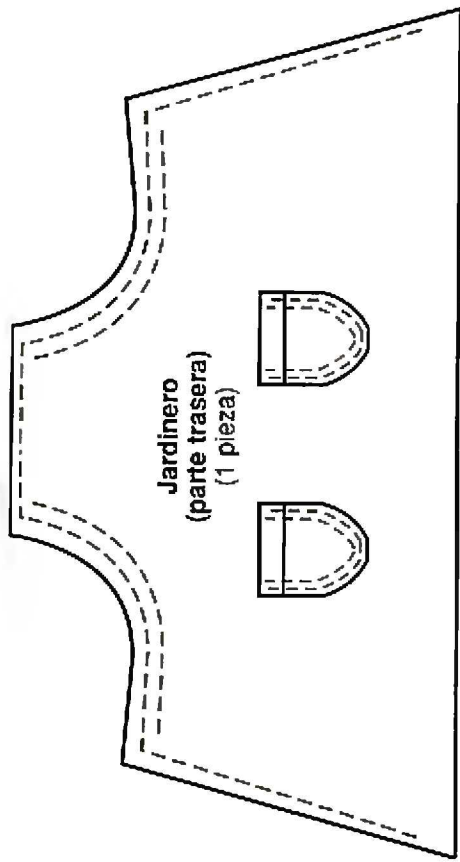
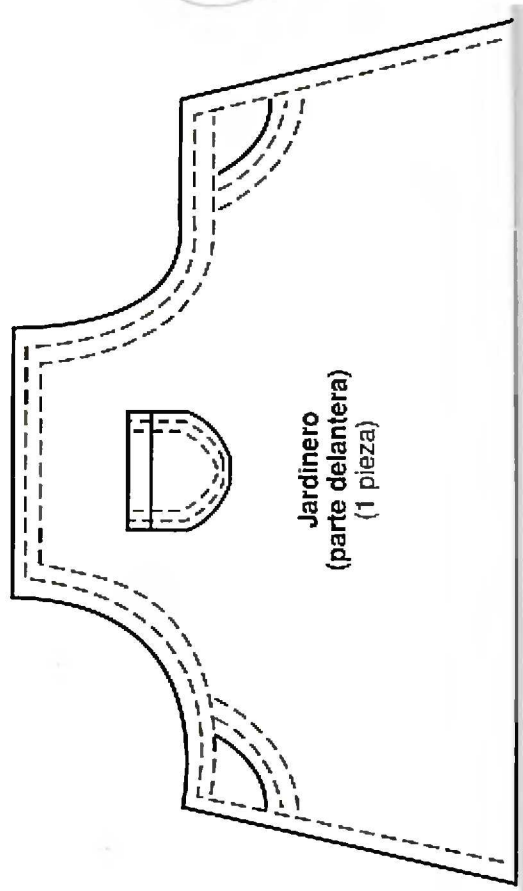
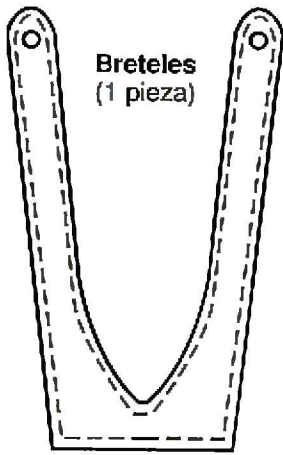
2 - Cortar en forma de V la punta de un cucurucho con glasé amarillo y una pizca de naranja. Realizar en forma circular pequeñas hojitas, una junto a la otra, dejando un vacío en el centro.



3 - Repetir del mismo modo, otra vuelta de hojas sobre la anterior.



4 - Cubrir el centro de la flor con puntos de glasé marrón en cucurucho. Retirar el papel manteca del clavo y dejar secar la flor.



FELIZ

CMUP

Ampliar 40% los
moldes de esta nota,
para realizar el trabajo.



Un dulce regalo

Ingredientes (para 12 mini tortas)

- ♦ glase real de 1 clara
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ 1kg de fondant extendido
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 250gr de pasta de goma
- ♦ 1 torta rectangular (25cm por 35cm)

Materiales

- ♦ plaqueta de diseño de flor
- ♦ cutter
- ♦ bolillo
- ♦ esteca
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ polvo de nícar
- ♦ pincel
- ♦ palitos de brochette
- ♦ 3 bandejas redondas (10cm de diámetro)
- ♦ 3 bandejas cuadradas (12cm de lado)
- ♦ manga y boquilla N° 30



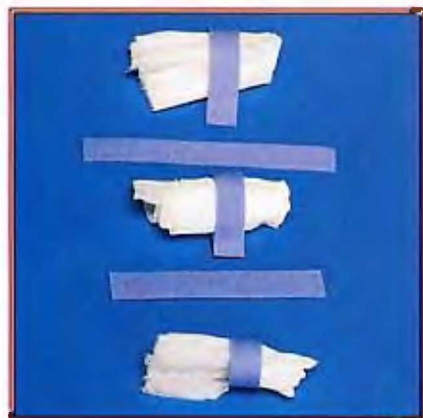
1 - FLORES

Lubricar con rocío vegetal una plaqueta con diseño de flor. Modelar una bolita de pasta de goma color a elección y presionar en el centro del molde.

Luego, presionar pasta de otro color cubriendo los pétalos y pasar un palote para afinar la pasta y troquelar el excedente de la misma. Redondear los bordes con las yemas de los dedos y desmoldar.

Dejar secar.

Un dulce regalo



2 - MOÑOS Nº 1

Estirar pasta de goma color lavanda y cortar 6 cintas de 10cm por 1cm y 6 cintas de 8cm por 1cm. Adherir los extremos con clara y dejar secar con un bollito de papel para mantener la forma. Con una cinta de 6cm por 1cm formar un círculo. Dejar secar.



3

Unir con glase al terno en cartucho los extremos de los 6 lazos y disponer en forma circular.



4

Superponer otro círculo formado por los lazos cortos. Completar con el círculo en el centro y pincelar con polvo de nácar.



8

Amar el moño pegando con glase el círculo pequeño dentro del círculo grande. Adherir debajo de los mismos las tiritas con forma de tirabuzón que caerán sobre la torta. Pincelar con polvo de nácar.



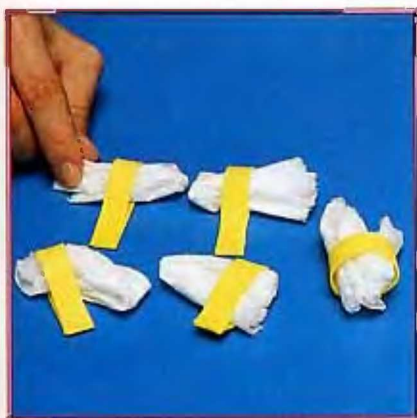
9 - ARMADO DE MINI TORTAS

Preparar una torta rectangular de 25cm por 35cm. Cortar 3 tortas cuadradas de 8cm de lado y 3 redondas con cortantes de 6cm de diámetro.



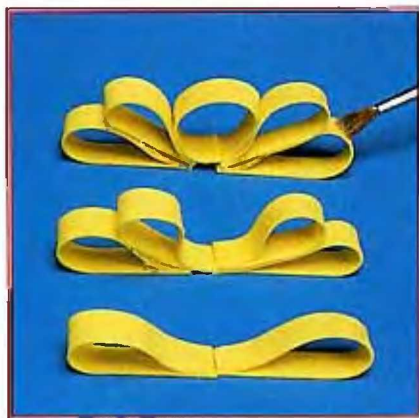
10

Forrar las tortas con fondant extendido de diferentes colores e inmediatamente presionar las flores de pasta de goma para adherirlas. Cubrir la parte superior de cada mini torta con un rectángulo de fondant y cortar dejando 1cm hacia abajo para simular la tapa.



5 - Moños N° 2

Cortar en pasta de goma color amarilla 2 cintas de 11cm por 1cm, 2 cintas de 9cm por 1cm y 1 cinta de 10cm por 1cm. Unir los extremos formando lazos y un círculo con la última cinta. Dejar secar con bollitos de papel para darles forma.



6

Amar el moño pegando con glaseé los 2 lazos grandes enfrentando los extremos y sobre éstos los 2 lazos medianos. Pegar sobre la unión de estos últimos el lazo circular. Pincelar con polvo de nácar.



7 - Moños N° 3

Formar 1 círculo con una cinta de pasta de goma color fucsia de 9cm por 1cm y otro círculo con una cinta de 14cm por 1cm. Dejar secar. Colocar además 3 cintas bien delgadas alrededor de un palito de brochette formando un tirabuzón.



11

Colocarlas sobre bandejas redondas o cuadradas, según corresponda, forradas con fondant extendido color manteca. Ribetear las bandejas con una cinta de pasta de goma de 2cm de ancho del color del moño. Pincelar con polvo de nácar.



12

Realizar una guarda de punto cordón con glaseé color manteca en manga con boquilla N° 30 en la unión de cada mini torta con su bandeja y el borde de la tapa. Por último, adherir el moño en el centro de cada tapa.



Taekwon-do



Taekwon-do

Ingredientes

- ♦ 1 torta redonda (22cm de diámetro)
- ♦ 250gr de pasta de goma
- ♦ 1kg de fondant extendido
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ colorantes vegetales

Materiales

- ♦ palitos de brochette
- ♦ palillos
- ♦ estecas
- ♦ telgopor
- ♦ cutter
- ♦ bolillos
- ♦ pinceles
- ♦ tijera de punta fina
- ♦ bandeja redonda (26cm de diámetro)
- ♦ boquilla lisa N° 21
- ♦ goma eva roja



1 - COMPETIDORES

Modelar las piernas con dos rollitos de pasta de goma blanca de 10cm de largo. Atravesarlos con palitos de brochette para mantenerlos erguidos. Dejar secar.



2

Formar los pies a partir de dos conitos de pasta color piel. Aplanar ligeramente, afinar el talón y marcar los dedos con esteca.



6

Estirar pasta de goma blanca y cortar la chaqueta según el molde. Pegar con clara alrededor del torso. Contornear con rollitos de pasta negra y con una cinta, simular el cinturón. Añadir en una de las botamangas la leyenda modelada con rollitos de pasta de goma negra.



7

Realizar la cabeza a partir de una esfera de pasta color piel. Hundir el centro para separar la frente de las mejillas. Ubicarla sobre el cuello y añadir una pequeña bolita como nariz y dos más a los lados de la cabeza para simular las orejas. Presionar con un bolillo para darles forma.



3

Pegar los pies debajo de las piernas y pararlas sobre una base de telgopor.



4

Estirar pasta de goma blanca y cortar 2 rectángulos de 5cm por 10cm para envolver cada una de las piernas y formar el pantalón. Marcar las costuras con esteca. Dejar secar. Unir las piernas entre sí con una bolita de pasta blanca a modo de caderas. Insertar un brochette en la parte superior.



5

Formar el torso con un cono de pasta de goma color piel y pegarlo con clara sobre las caderas. Añadir un rollito a modo de cuello.



8

Perforar los ojos con un palillo y rellenar con pasta blanca, celeste y negra. Añadir dos rollitos a modo de cejas y matizar las mejillas con colorante rojo diluido en agua.



9

Modelar los brazos con dos rollitos de pasta de goma blanca. Ahuecar un extremo y pegar el opuesto al cuerpo. Formar las manos a partir de dos lágrimas de pasta color piel, realizar cortes con tijera para separar los dedos. Luego, doblarlos hacia adentro y pegar dentro de los brazos con clara.



10

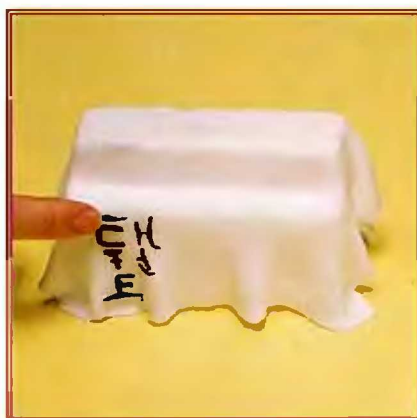
Modelar rollitos de pasta marrón para formar los mechones de cabello. Afinar ambos extremos y adherirlos uno a continuación del otro sobre la cabeza cuidando de enmarcar primero la cara. Texturar con esteca.

Taekwon-do



11 - MESA DE TROFEOS

Cortar un rectángulo de telgopor de 10cm por 5cm y 4,5cm de espesor y otro de 10cm por 2cm y 2cm de espesor. Colocar uno sobre otro.



12

Estirar pasta de goma blanca, cortar un rectángulo de 20cm por 22cm y colocarlo sobre el telgopor imitando un mantel. Adherir la leyenda modelada en pasta de goma negra según el molde.



13 - TROFEOS

Formar dos cuadrados de diferentes tamaños en pasta de goma blanca. Colocarlos uno sobre otro.



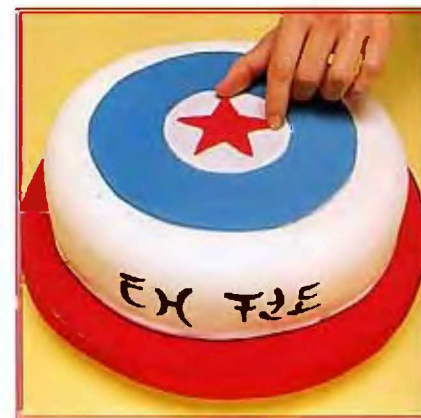
17

Marcar el centro de la medalla con esteca y pintar con colorante plateado.



18 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta redonda de 22cm de diámetro y forrarla con fondant blanco. Ubicarla sobre una bandeja redonda de 26cm de diámetro forrada con goma eva roja. Pintar con colorante negro y pincel la leyenda indicada en los moldes sobre el lateral.



19

Estirar fondant extendido azul y cortar un círculo de 15cm de diámetro. Sobre éste colocar otro círculo de 10cm de diámetro en color blanco y arriba una estrella color roja cortada según el molde. Disponer el conjunto en el centro de la superficie de la torta.



14

Atravesar con un palillo.
A continuación, añadir una semiesfera
y luego una esfera pequeña y otra
aplanada.



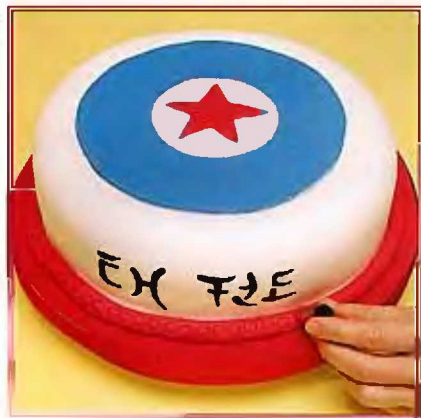
15

Por último colocar un rollito aplanado
y curvado en forma de U y arriba otra
bolita aplanada. Dejar secar y pintar
con colorante dorado.
Realizar 20 unidades.



16 - MEDALLAS

Realizar un cilindro grueso en pasta
de goma celeste y pintar el centro con
una línea de colorante blanco para
formar la bandera argentina. Unir
ambos extremos y pegar un círculo de
1cm de diámetro.



20

Colocar un cilindro de fondant color
rojo en la unión de la torta con la
bandeja y texturarlo con una boquilla
lisa N° 21.

21

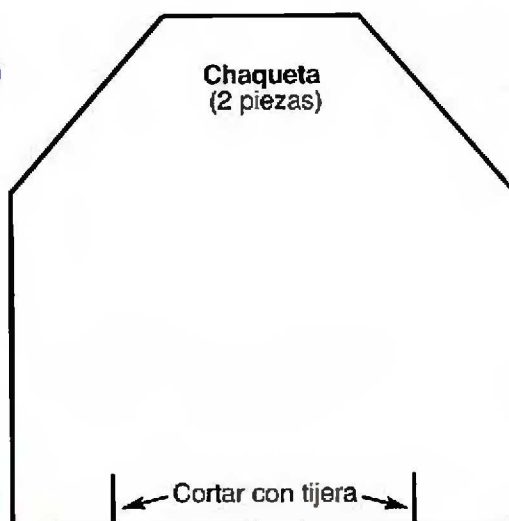
Por último,
ubicar en el fondo
la mesa con
los trofeos y
medallas y delante
de la misma
disponer
los competidores
en actitud de
lucha.



Taekwon-do



Moldes en tamaño natural.



Diseño para el lateral
de la torta, la mesa
de trofeos
y las piernas
de los competidores.

CARPETA DE PAPEL VEGETAL PARA BANDEJA DE TORTA

Ingredientes

- ♦ 4 rectángulos de papel vegetal de 35cm por 10cm
- ♦ tinta blanca
- ♦ bolillo
- ♦ paño oscuro
- ♦ aguja o punzón
- ♦ bandeja cuadrada forrada (35cm de lado)
- ♦ pasteles a la tiza
- ♦ algodón



1 - Trabajar siempre sobre un paño oscuro. Sobre 4 rectángulos de papel vegetal de 35cm por 10cm, calcar con tinta blanca el diseño según el molde. Del lado del revés, repujar el diseño sobre la tinta blanca que se ve, con un bolillo. Presionar para obtener cierto relieve.



2 - Con un bolillo pequeño, presionar cada dibujo ensanchándolo siempre trabajando sobre un paño oscuro.



3 - Pintar la puntilla con pasteles a la tiza rallados y algodón eligiendo tonos ocre.



4 - Del lado del derecho del trabajo pintar los centros de las flores con lápiz amarillo. Para la terminación de la puntilla, formar un troquelado con un punzón o con una aguja y separar con la mano, para simular el borde de una puntilla real.



5 - Colocar la puntilla sobre una bandeja forrada pegándola con gotitas de glasé para que no-se deslice. Colocar sobre ella la torta.

El brindis



El brindis

Ingredientes

- ♦ 2kg de chocolate cobertura
- ♦ 2kg de chocolate cobertura semiamargo
- ♦ 300gr de chocolate cobertura blanco
- ♦ 150gr de pasta de chocolate marrón para modelar
- ♦ 500gr de pasta de chocolate blanco para modelar
- ♦ colorante dorado
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ 1 torta redonda (30cm de diámetro)
- ♦ 600gr de pasta de chocolate para forrar

Materiales

- ♦ balde de champagne de acrílico o plástico
- ♦ cutter o bisturí
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ botella descartable de 1,500 litros
- ♦ acetato
- ♦ papel aluminio
- ♦ papel manteca
- ♦ cortante redondo (15cm de diámetro)
- ♦ pinces
- ♦ copas flautas descartables
- ♦ hilo dorado
- ♦ 2 alianzas doradas
- ♦ molde de alhajero
- ♦ esteca
- ♦ espejo redondo (35cm de diámetro)
- ♦ manga y boquilla rizada N° 61
- ♦ cartulina



1 - BALDE DE CHAMPAGNE

Utilizar como molde un balde de champagne plástico o de acrílico. Verter en el interior una porción de chocolate cobertura semiamargo templado y hacer girar el molde hasta cubrir toda la superficie.



5 - BOTELLA

Para realizar la media botella utilizar como molde una botella descartable de gaseosa de litro y medio. Cortarla a la mitad en forma oblicua.



6

Verter en el interior una porción de chocolate cobertura semiamargo templado y repetir el procedimiento de los pasos 1 y 2 de la explicación.



2

Dar vuelta el balde para dejar caer el excedente de chocolate. Volver a la posición original y llevar a la heladera hasta solidificar. Retirar del frío, desmoldar con cuidado y reservar.

IMPORTANTE

CHOCOLATE NEGRO (semiamargo)

FUNDIDO: 46° C

TEMPLADO: 29° C a 31° C

CHOCOLATE CON LECHE Y BLANCO

FUNDIDO: 44° C

TEMPLADO: 27° C a 29° C



3 - MANIJAS

Realizarlas a partir de una esfera de pasta de chocolate marrón para modelar. Afinar el centro y cortar para separar las dos piezas. Pegar cada una a los lados del balde con chocolate en cartucho. Rodear las uniones con un rollito de pasta de chocolate.

4

Decorar el borde superior y la base del balde con un rollito de pasta de chocolate para modelar. Pintar éstos y las manijas con colorante dorado y pincel.



7

Formar un cilindro de 3cm de diámetro con una tira de acetato de 10cm por 11cm. Ubicarlo sobre la botella de chocolate para formar el cuello de la misma. Rellenar con chocolate cobertura templado semiamargo y dejar solidificar.

8

Cortar un rectángulo de 20cm por 30cm de papel aluminio. Cortar en forma de V uno de los lados largos y arrugar el papel. Estirar y pincelar con chocolate cobertura semiamargo. Envolver el pico y la parte superior de la botella. Dejar solidificar y retirar el papel.

9

Verter una porción de chocolate cobertura semiamargo previamente templado sobre papel manteca. Extenderlo con una espátula y hacer vibrar el papel para alisar la superficie. Dejar solidificar y cortar un círculo de 15cm de diámetro. Pegar con chocolate en cartucho, la botella sobre el círculo.

El brindis



10

Pintar la zona texturada del cuello de la botella con colorante dorado. Estirar pasta de chocolate blanco y cortar la etiqueta según el molde. Pegar con clara sobre la botella. Delinear inscripciones con pincel y colorantes vegetales.



11

Estirar pasta de chocolate color negra y cortar una cinta de 1cm. Rodear el borde inferior texturado, uniendo los extremos en el centro. Colocar en esa unión una bolita de pasta color bordeaux y presionar con una moneda a modo de sello o un botón metálico.



14

Pegar las dos piezas de la copa con chocolate blanco en cartucho y sostener hasta que solidifique. Marcar sobre la copa el diseño de las ondas proporcionado en los moldes con ayuda de un bisturí.



15

Espesar chocolate cobertura semiamargo con unas gotas de licor y colocarlo en cartucho. Delinear el diseño y las iniciales elegidas y dejar solidificar. Pintar el borde superior, la base de la copa y la inicial con colorante dorado.



12

Pegar la botella con su base circular dentro del balde con chocolate con leche templado en cartucho. Reservar.



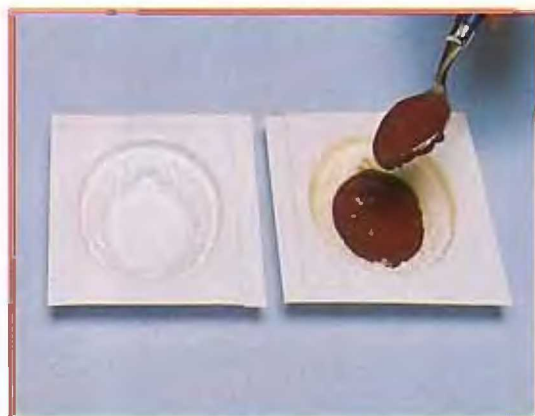
13 - COPAS

Utilizar como molde copas flauta descartables. Separar el pie, colocarlo del revés para rellenarlo con chocolate cobertura blanco, previamente templado, al igual que la parte superior de la copa. Repetir el procedimiento de los pasos 1 y 2 de la explicación.



16

Estirar pasta de chocolate blanco bien fina y cortar un círculo de 15cm de diámetro. Colocar la copa en el centro y envolver con el círculo hacia arriba. Atar al pie de la copa con un trozo de hilo dorado formando un moño. Reservar.



17 - COFRE DE ANILLOS

Utilizar un molde de alhajero. Pincelar el interior con chocolate cobertura blanco templado. Retirar el exceso con la ayuda del dedo índice dejando completa sólo la parte texturada. Dejar solidificar. Verter chocolate semiamargo hasta completar el molde y solidificar en la heladera.

El brindis



18

Desmoldar la pieza maciza.



19

Repetir el procedimiento para la tapa con el chocolate blanco pero luego verter sólo una porción de chocolate semiamargo, girar el molde para cubrir la superficie y darlo vuelta para que caiga el excedente. Dejar solidificar y desmoldar.



20

Formar una esfera de pasta roja de chocolate para modelar. Afinar levemente los extremos y aplanar con la palma de la mano para obtener la almohadilla. Pegar dentro del cofre con clara de huevo. Marcar con esteca el sitio de los anillos y colocarlos allí.



24

Estirar pasta de chocolate color blanca y cortar 8 rectángulos de 11cm por 13cm. Fruncir los lados cortos formando volados y pegarlos con clara entre las marcas realizadas sobre el lateral en forma de ondas.



25

Colocar glase marrón en manga con boquilla rizada Nº 61 y realizar punto conchilla en forma vertical sobre las líneas marcadas y entre volados.



26

Estirar pasta de chocolate color blanca y cortar cuadrados de 5cm de lado. Dividir al medio para obtener dos triángulos. Fruncir un lado formando un abanico. Pegar en la unión de los volados y dejar caer dándole movimiento.



21

Cubrir la unión de la almohadilla y el corte con un rollito de pasta de chocolate marrón. Colocar chocolate blanco en cartucho y delinear las iniciales elegidas. Dejar solidificar y pintar con colorante dorado.



22 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta redonda de 30cm de diámetro y forrarla con la pasta de chocolate (para forrar tortas) color beige. Ubicarla sobre un espejo redondo de 35cm de diámetro. Realizar una guarda en la unión de la torta con la bandeja con punto conchilla de glasé marrón en manga con boquilla rizada N° 61.



23

Cortar una tira de cartulina cuyo largo coincida con el perímetro de la torta y 5cm de ancho. Doblarla en ocho partes iguales. Luego, despegarla y marcar esas partes sobre el lateral de la torta.



27

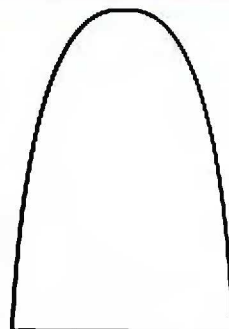
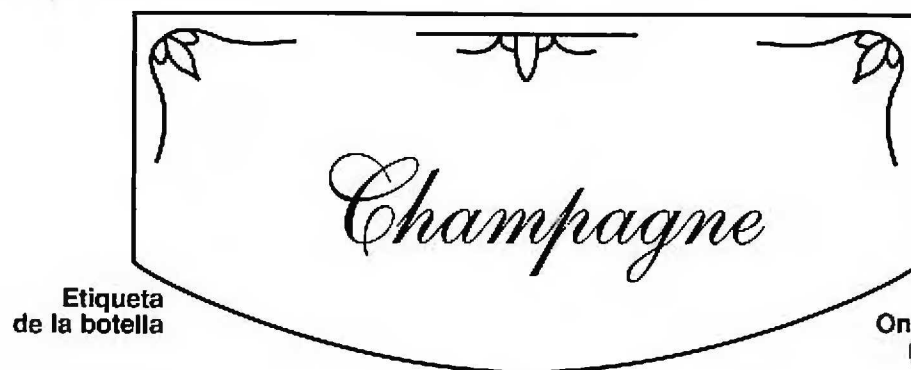
Ubicar el balde de champagne con la botella, las copas y el cofre con anillos. Realizar la servilleta con un cuadrado de pasta de chocolate blanco de 30cm de lado. Plegarlo sobre el balde y la botella, con movimiento.

Nota
La pasta de chocolate puede conservarse en la heladera envuelta en papel film durante varios meses.



El brindis

Moldes en tamaño natural.



Onda inferior de la copa
(1 pieza en cartulina)



Onda superior de la copa (1 pieza en cartulina)





Desde el corazón

Ingredientes

- ♦ glase real de 1 clara
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ 1 torta redonda
(24cm de diámetro)
- ♦ 1kg de fondant extendido
- ♦ 300gr de pasta de goma
- ♦ 300gr de mazapán
- ♦ colorantes vegetales

Materiales

- ♦ manga y boquilla
redonda lisa N° 60
- ♦ palitos de brochette
- ♦ palillos
- ♦ bandeja redonda
(30cm de diámetro)
- ♦ pinceles
- ♦ estecas
- ♦ bolillos
- ♦ cutter
- ♦ tijera de punta fina



Desde el corazón



1 - CONEJO

Formar el cuerpo a partir de un conito de mazapán blanco, y colocar un palillo sobre el extremo delgado. Modelar dos conitos alargados para las patas traseras, doblar el extremo delgado en ángulo de 90° para obtener el pie y aplanar levemente el extremo grueso. Pegarlas con clara a los lados del cuerpo.



2

Realizar las patas delanteras con dos rollitos de mazapán blanco. Aplanar un extremo y marcar los dedos con esteca. Pegar el extremo opuesto a cada lado del cuerpo. Formar la cabeza con una esfera de la misma pasta y ubicarla sobre el cuerpo. Adherir dos bolitas a modo de hocico y otra rosa como nariz.



3

Modelar dos conos bien alargados de mazapán blanco para formar las orejas. Hundir el centro a lo largo de cada una con un bolillo. Adherirlas sobre la cabeza con clara de huevo.



7 - BEBÉ

Formar el cuerpo del bebé a partir de una esfera de mazapán color lila. Afinar ambos extremos y realizar un corte para separar las piernas. Redondear los bordes y marcar líneas con esteca para imitar los pliegues del enterito. Colocar un trozo de pasta para levantar ligeramente el cuello.



8

Realizar los brazos con dos rollitos de mazapán lila. Ahuecar un extremo y adherir el otro a los lados del cuerpo. Para los volados, estirar masa rosa y cortar tiritas, fruncirlas y pegarlas alrededor del cuello y de las botanillas. Realizar las manos a partir de dos lágrimas de masa color piel. Hacer cortes con tijera para separar los dedos y pegarlas dentro de los brazos. Hacer los pies a partir de dos óvalos de mazapán color piel. Aplanar y realizar cortes con tijera de punta fina para separar los dedos, marcar las uñas con esteca. Pegarlos con clara a las piernas, debajo del volado.



4

Abrir la boca con un palillo.
Pintar los ojos cerrados con colorante negro y pincel. Añadir una bolita de masa blanca para la cola.



5 - ALMOHADA

Modelar la almohada a partir de una esfera de fondant color blanco. Afinar los extremos y curvar en forma de media luna. Adherir en el borde una tirita de la misma pasta fruncida a modo de volado y marcar puntos con una esteca.



6- LAZOS

Estirar pasta de goma rosa y cortar:
9 rectángulos de 10cm por 7cm,
9 rectángulos de 3cm por 4cm y
18 rectángulos de 5cm por 1,5cm.
Mantenerlos dentro de bolsas de nylon para que no se seque la pasta hasta el momento de armar los lazos.



9

Formar el cuello con una bolita aplastada y la cabeza con una esfera hundida en el centro para separar la frente de las mejillas. Pegar sobre el cuerpo con ayuda de un palito de brochette.



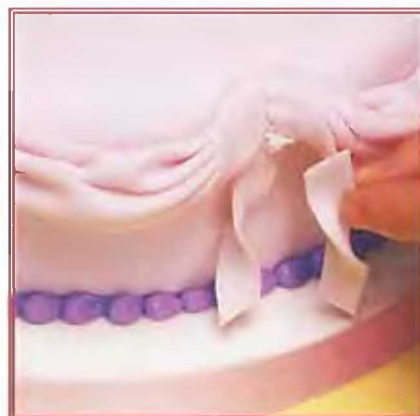
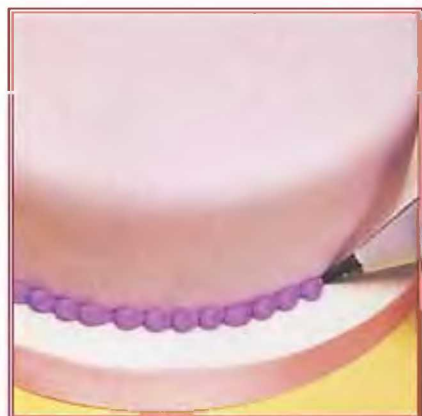
10

Adherir con clara dos óvalos de mazapán color piel a modo de párpados cerrados y pintar el borde inferior de los mismos con pincel fino y colorante marrón. Pintar también las cejas y el cabello. Añadir un óvalo color piel como nariz y un chupete de masa color lila.



11

Antes de que el bebé se seque completamente pegar con clara, el conejo sobre el cuerpo y colocar el brazo izquierdo abrazándolo. Ubicarlos sobre la almohada. Pintar lunares con puntos de colorante rosa y celeste en la superficie del pijama.



12 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta redonda de 24cm de diámetro y forrarla con fondant extendido color rosa. Ubicarla sobre una bandeja redonda de 30cm forrada con fondant blanco. Realizar una guarda de punto cordón en la unión entre ambas con glaseé lila en manga con boquilla lisa N° 60.

13

Fruncir los lados cortos de los rectángulos grandes y unirlos en el centro formando el lazo. Pegarlo sobre el borde superior de la torta con glaseé ubicando el centro en forma horizontal. Repetir el procedimiento en todo el perímetro.

14

Continuar con los rectángulos de 5cm por 1.5cm y pegar de a dos en la unión de los lazos dándole movimiento. Repetir hasta completar todos los lazos.



15

Para simular nudos, fruncir y pegar con glaseé los rectángulos restantes en la unión de los más grandes con el frunce ubicado en posición vertical. Completar así todos los lazos.



16

Estirar pasta de goma blanca y cortar un círculo de 20cm de diámetro para hacer la manta. Afinar los bordes con un bolillo y ubicar sobre la superficie de la torta. Pegar la manta y darle movimiento. Ubicar sobre ésta la almohada y el bebé.



Llega Papá Noel



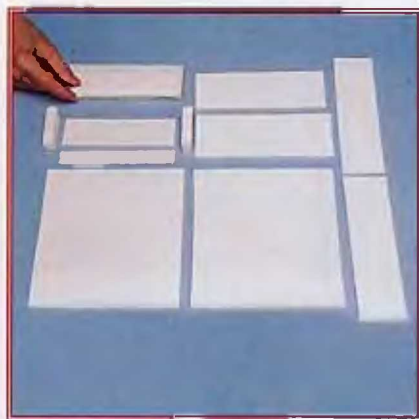
Llega Papá Noel

Ingredientes

- ♦ 200gr de pastillaje
- ♦ glasé real de 1 clara
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 750gr de pasta de goma
- ♦ 800gr de pasta de chocolate
- ♦ 1kg de fondant extendido
- ♦ 1 torta redonda (30cm de diámetro)

Materiales

- ♦ estecas
- ♦ bolillos
- ♦ pinceles
- ♦ cortante de muérdago
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ palitos de brochette
- ♦ cutter o bisturí
- ♦ telgopor
- ♦ tijera de punta fina
- ♦ bandeja redonda (36cm de diámetro)



1 - PIANO

Estirar pastillaje color blanco a 3mm de espesor, cortar y marcar las piezas según los moldes. Dejar secar la pieza correspondiente a la tapa del teclado sobre un bloque de telgopor al que previamente se le redondeará una arista con ayuda de una lija. Dejar secar todas las piezas durante 24 horas.



2

Realizar las patas del piano a partir de dos cubos alargados de pastillaje color blanco. Adherir con clara en un extremo una bolita aplanada, a continuación un rollito y luego otra bolita aplanada. Añadir por último, tres bolitas aplanadas de diferentes tamaños para darle forma a cada pata. Dejar secar.



6 - BANQUETA

Estirar pastillaje color blanco a 3mm de espesor y cortar las piezas de la banqueta según los moldes. Dejar secar. Formar cada una de las cuatro patas a partir de una pequeña bolita aplanada de la misma pasta. Unir con clara sobre ésta un cubo pequeño, añadir a continuación una torzada y luego otro cubo. Tener en cuenta que cada pata debe tener 4cm de altura. Dejar secar.



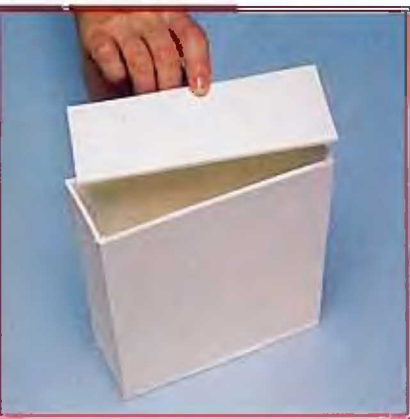
7

Armar la banqueta uniendo con glasé en cartucho los travesaños entre las patas. Sobre éstas adherir el asiento. Dejar secar y pintar con colorante marrón diluido en agua. Colocar sobre el asiento un cuadrado de pasta de goma verde de 6cm de lado a modo de almohadón. Marcar el contorno con un bolillo y pintar con colorante dorado simulando tachas.



8 - BOTAS Y PANTALÓN

Realizar un rollito de pasta de goma negra para cada bota. Afinar un extremo y doblar para formar la caña y el pie. Marcar los pliegues, la suela y el taco con esteca. Para las piernas formar un cilindro de pasta de goma roja, doblar al medio y afinar los extremos. Doblar a la altura de las rodillas y marcar los pliegues con esteca. Ubicarlas con posición de sentado sobre un bloque de telgopor de 5cm de espesor y adherir las botas en los extremos.



3

Amar el piano pegando con glase al tono en cartucho el frente, el fondo y los laterales sobre la base. Dejar orear y cerrar con la pieza de la tapa superior. Dejar secar bien.



4

Separadamente, armar el soporte del teclado. Pegar con glase al tono en cartucho los laterales sobre cada extremo de la base del teclado. Luego, adherir el frente y dejar secar bien. Una vez seco, unir esta pieza con glase sobre el frente del piano, al mismo tiempo que apoya sobre las patas. Completar con la tapa del teclado.



5

Decorar el contorno superior del piano y los laterales del soporte del teclado con una torzada de pasta de goma color blanco. Dejar secar y pintar toda la superficie del piano con colorante marrón diluido en agua. Formar las teclas del piano cortando la pieza según el molde en pasta de goma blanca. Marcar con esteca para separar las teclas y pegar sobre el soporte del piano con clara. Realizar las teclas negras con glase negro en cartucho.



9

Hundir la parte superior ligeramente con los dedos para formar la cintura.



10

Formar el torso a partir de un cono de pasta de goma blanca, marcar pliegues y hundir la zona donde se ubicarán luego los tiradores con una esteca. Colocarlo sobre las piernas y atravesar con un brochette para sostenerlo erguido. Marcar los pliegues con esteca y unir al torso con clara dándoles movimiento. Sostener con palitos de brochette hasta que seque.



Llega Papá Noel



11

Modelar las manos a partir de dos conitos aplanados de pasta de goma color piel. Realizar cortes con tijera de punta fina para separar los dedos y pegarlas con clara en los extremos de los brazos. Cubrir la unión con una tirita de pasta blanca simulando los puños y añadir una bolita aplanada a modo de botón. Formar los tiradores con dos rollitos de pasta verde y ubicarlos sobre las marcas del torso. Añadir un rollito marrón como unión entre ambos y decorar con dos bolitas de pasta amarilla a modo de botones.



12

Realizar la cabeza con una esfera de pasta de goma color piel, hundir el centro para separar la frente de las mejillas y adherir con clara dos bolitas a los lados para obtener las orejas, hundir con un bolillo para darles forma. Abrir la boca con esteca, añadir dos bolitas de la misma pasta para abultar las mejillas y alisar la unión con un pincel húmedo. Colocar un conito en el centro de éstas últimas simulando la nariz.

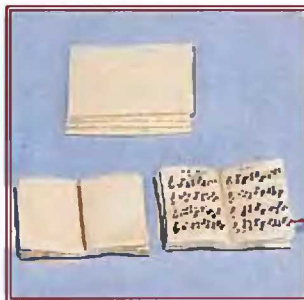
ACCESORIOS



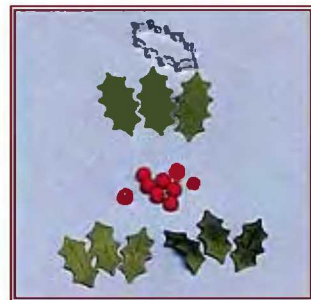
Pajaritos: Modelar un conito de pasta de goma color a elección. Marcar con esteca el extremo delgado para imitar las plumas de la cola y afinar el otro para obtener la cabeza. Adherir dos lágrimas marcadas con esteca a modo de alas. Añadir otra lágrima pero de pasta blanca sobre el pecho y dos conitos a modo de mejillas. Formar el pico con un pequeño conito naranja, cortar al medio para abrirlo y pegarlo con clara a la cabeza. Pintar los ojos con colorante negro y pincel fino. Dejar secar.



Regalos: Realizar cada paquete de regalo a partir de un cubo de pasta de goma de color a elección. Marcar con esteca y pintar con colorantes vegetales y pincel fino simulando el diseño del papel envoltorio. Dejar secar. Cortar tiritas de pasta de colores y unir las con clara al cubo simulando las cintas de los lazos. Completar con un morio de la misma pasta.



Partituras: Estirar pasta de goma blanca bien fina y cortar rectángulos de 4cm por 7cm superponer de a cuatro unidades y marcar el centro con esteca. Darle movimiento a los extremos y dejar secar. Pintar pentagramas y notas musicales con colorante negro y pincel fino.



Muérdagos: Estirar pasta de goma verde y cortar con cortante de hoja de muérdago. Marcar las nervaduras con esteca y afinar los bordes con un bolillo. Dejar secar con movimiento y malizar con colorante verde musgo. Realizar los frutos con pequeñas bolitas de pasta roja. Reservar.



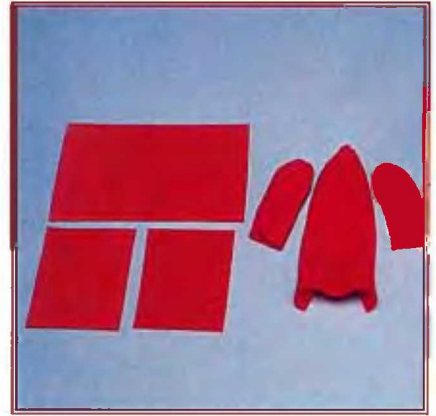
13

Pintar los ojos con colorantes vegetales y pincel fino. Tonalizar las mejillas, la nariz y la boca con colorante rojo bien diluido en agua. Insertarle la cabeza en el brochette del torso y realizar el cabello, la barba y los bigotes con glasé blanco en cartucho.



14

Formar el gorro a partir de un triángulo de pasta de goma roja. Unir dos de sus lados formando un cono y adherirlo sobre la cabeza de Papá Noel, darle movimiento. Colocar un rollito de pasta de goma blanca en la unión y una bolita en el extremo a modo de pompón. Repetir la operación en la unión de las botas con las piernas. Ubicar a Papá Noel sobre la banqueta.



15 - CHAQUETA

Estirar pasta de goma roja a 2mm de espesor y cortar un rectángulo de 14cm por 9cm. Doblar hacia adentro los lados largos y darle movimiento. Repetir el procedimiento para las mangas pero partiendo de dos rectángulos de 6cm por 8cm.



16

Pegarlas a la pieza anterior con clara. Añadir un cinturón con una tirita de pasta negra y decorar el borde inferior del saco y de las mangas con una tirita de pasta de goma blanca para imitar piel.



17 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta redonda de 30cm de diámetro y ubicarla sobre una bandeja de 36cm de diámetro. Forrar ambas con pasta de chocolate color beige. Pegar en la unión una torzada de pasta y pintarla con colorante dorado. Marcar la superficie de la torta con un palito de brochette formando líneas que simulen un piso de madera. Pintar con pincel grueso y colorante marrón diluido en agua.



18

Ubicar el piano sobre la torta y disponer delante a Papá Noel sobre la banqueta. Adherir con glasé la chaqueta colgada sobre el lateral del piano. Distribuir los pajaritos y las partituras. Colocar hojas de muerdago con sus respectivos frutos decorando el piano y la torzada de la guarda.

Llega Papá Noel

Ampliar 100% los moldes de esta nota, para realizar el trabajo.

Base del teclado
(1 pieza)



Teclado (1 pieza)

Tapa del teclado
(1 pieza)

Curvar

Frente del teclado
(1 pieza)

Techo del teclado
(1 pieza)

Laterales del teclado
(2 piezas de 1cm de espesor)

Molde guía
(pie del piano)

Tapa de la banqueta
(1 pieza)

Travesaños de la banqueta
(8 piezas)

Frente y fondo
(2 piezas)

Marcar con esteca

Marcar con esteca

Laterales
(2 piezas)

Marcar con esteca

Marcar con esteca

Base
(1 pieza)

Torta de 15



años

Ingredientes

- ♦ 2kg de fondant extendido
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 250gr de pasta de goma
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ 1 torta redonda
(20cm de diámetro)
- ♦ 1 torta ovalada en molde N° 4
- ♦ glasé real de 1 clara

Materiales

- ♦ cutter o bisturí
- ♦ tijera de punta fina
- ♦ palillos
- ♦ palitos de brochette
- ♦ cartulina
- ♦ cinta engomada verde
- ♦ pinceles
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ tanza N° 0,50 roja
- ♦ alambre de floristería
- ♦ cortante mini de pétalo de rosa
- ♦ bolillos
- ♦ estecas
- ♦ pasteles a la tiza
- ♦ marcador de nervaduras
- ♦ pinza marcadora N° 2
- ♦ mauga y boquillas N° 10 y N° 61

NÚMERO 15



1



2



3



4

1 - Estirar fondant extendido blanco a 7mm de espesor y cortar los números 1 y 5 según los moldes, con ayuda de un cutter o bisturí.

2 - Redondear los bordes y colocar un palillo en la base. Dejar secar. Preparar un stencil de cartulina utilizando el molde de flores. Apoyarlo sobre la superficie de los números y marcar los bordes con un palillo.

3 - Pintar el diseño de las flores partiendo de una base de colorante blanco y luego, esfumar con violeta y rosa. Delinear los pistilos con rojo-rosa y pincel fino. Los tallos y las hojas con colorante verde.

4 - Colocar glasé blanco en cartucho y contornear los bordes de cada número con arabescos.

Torta de 15 años



1 - ALIAHABAS

Para hacer los pistilos de cada flor, cortar 4 tramos de tanza roja de 4cm de largo, 4 de 5cm y 1 de 6cm. Colocar una bolita de pasta de goma amarilla en el extremo de cada uno de los 8 primeros tramos. En la tanza restante, colocar una bolita violeta. Unir todos los pistilos entre sí a un alambre de floristería con cinta engomada verde. Realizar 20 unidades.



2

Estirar pasta de goma violeta y cortar 4 pétalos con cortante de rosa mini.



6 - SÉPALO

Formar el sépalo a partir de un conito de pasta de goma color magenta. Realizar 4 cortes con tijera en el extremo delgado y afinar el extremo grueso. Separar los 4 pétalos resultantes y aplanarlos. Darles movimiento con un bolillo y ahuecar el centro.



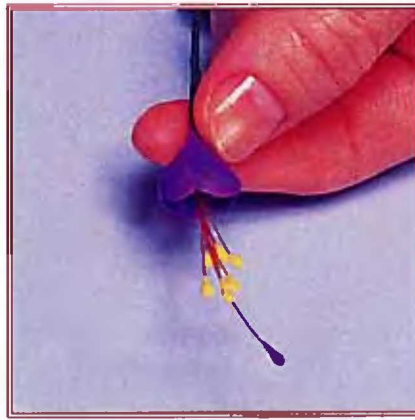
7

Insertarlo en el alambre de la flor y pegarlo debajo de la misma. Dejar secar y matizar con pasteles a la tiza.



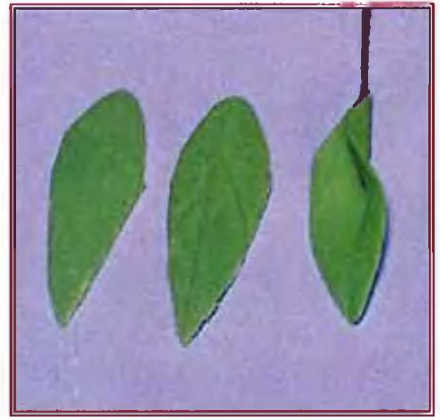
3

Afinar los bordes y acocar con un bolillo. Pegar los pétalos entre sí con clara, superponiéndolos.



4

Luego, adherir los pétalos envolviendo el extremo de los pistilos.



5 - HOJAS

Estirar pasta de goma verde y cortar las hojas según el molde. Afinar los bordes con un bolillo y presionar sobre un marcador de nervaduras. Pegarlas con clara, a un trozo de alambre de floristería verde.



8 - ARMADO DE RAMOS

Realizar 1 ramo grande y uno pequeño con forma de guías alargadas que simulen una enredadera.

Formar el ramo grande uniendo, con cinta engomada, los alambres de: 13 aljahabas y 10 hojas en forma alternada.



9

Para formar el ramo pequeño, repetir el procedimiento pero con: 7 aljahabas y 6 hojas.



10 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta redonda de 20cm de diámetro y otra ovalada en un molde N° 4. Forrarlas con fondant extendido blanco. Insertar en uno de los extremos de la ovalada grupos de palitos de brochette envueltos en papel aluminio para soportar el peso de la redonda que se colocará encima. Ubicar ambas sobre una bandeja ovalada forrada con la misma pasta.

Torta de 15 años



11

Cortar los moldes en cartulina y colocarlos sobre cada lateral de las tortas. Pinzar siguiendo la forma, antes que el fondant se seque y evitar así que la pasta se agriete.



12

Ubicar el stencil de las flores sobre los laterales y la superficie de cada torta. Pintar el diseño con colorantes vegetales repitiendo el procedimiento explicado para los números.



13

Colocar glaseado blanco en manga con boquilla N° 10 y bordar arabescos en los laterales de las dos tortas por debajo del pinzado.



14

Realizar una guarda de punto conchilla de glaseado blanco en manga con boquilla N° 61, en la unión de las tortas y de éstas con la bandeja. Disponer una vela y el N° 15 sobre la superficie de la torta pequeña. Por último, ubicar los ramos.



TECNICAS

Pasta de goma

Ingredientes

- ◆ 250gr de azúcar impalpable
- ◆ 1 cda. de té de CMC (carbocimetilcelulosa)
- ◆ 1 cda. sopera de glucosa
- ◆ 10 gotas de ácido acético
- ◆ 4 cdas. de agua



1 - Disolver la glucosa en el agua tibia. Aparte, tamizar el azúcar impalpable con el CMC.



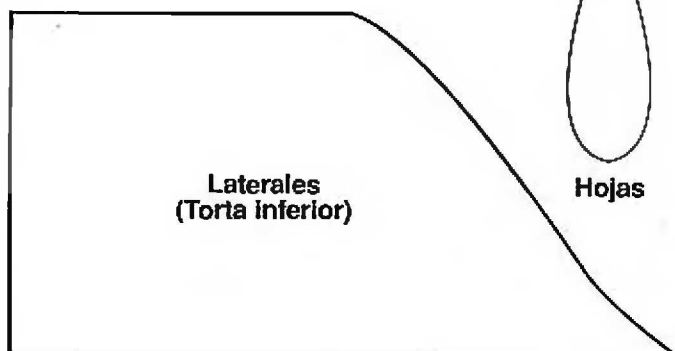
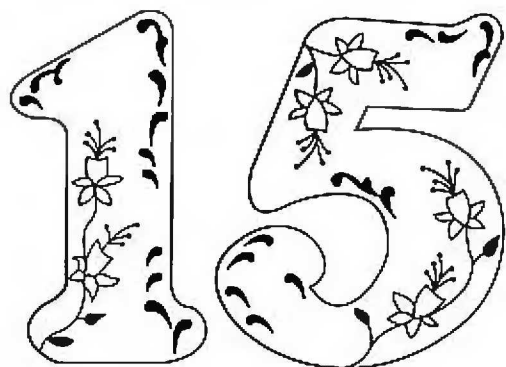
2 - Incorporar el agua con glucosa a la preparación anterior y añadir el ácido acético.



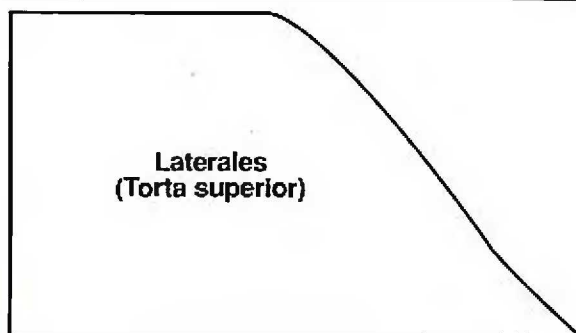
3 - Amasar hasta obtener una masa homogénea. Conservar envuelta en nylon, dentro de un frasco de vidrio.



Torta de 15 años



Hojas



Ampliar 25% los moldes de esta nota,
para realizar el trabajo.

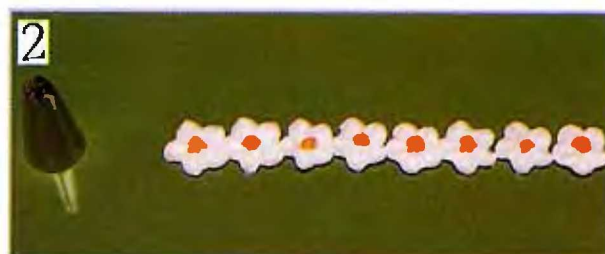


Guardas de glasé con diferentes boquillas



ARABESCOS

Colocar glasé en manga con pico N° R0. Realizar movimientos en forma de S invertida uno a continuación el otro.



GUIA DE FLORES

Colocar glasé en manga con pico N° 60. Ubicar la manga en forma perpendicular a la superficie de trabajo. Presionar formando la flor, dejar de presionar y retirar. Realizar una flor al lado de la otra para formar la guarda. Si lo desea hacer un punto central de glasé en cartucho como centro.



ONDULADA

Colocar glasé en manga con pico N° 141 y ubicar una de las aberturas hacia arriba. Realizar un movimiento de zig-zag manteniendo siempre el ritmo y la presión de la manga.



PASTITO

Colocar glasé en manga con pico de pasto. Ubicar la manga en forma perpendicular a la superficie de trabajo. Presionar hasta lograr la altura deseada de los pastitos. Dejar de presionar y retirar (existen dos tamaños de pico, uno grande y otro pequeño).

Para disfrutar y r



Angelitos del corazón

Formar el cuerpo de cada angelito con un conito de dulce de leche bañado en chocolate. Forrar con pasta de goma blanca para obtener el cuerpo. Modelar la cabeza y los brazos con la misma pasta y decorar el vestido con glasé en cartucho. Realizar el cabello con rollitos de pasta marrón. Cortar las alas en pastillaje blanco, forrarlas con pasta de goma y texturar con un palillo. Presentar sobre una blonda.



Bolsa repleta de regalos

Utilizar como base una magdalena del sabor que desee. Cortar un círculo de fondant rojo y envolver la magdalena de abajo hacia arriba para formar la bolsa. Sujetar con un cordón dorado. Rellenar con glasé blanco en cartucho y adherir allí diferentes bombones y caramelos. Presentar sobre una blonda.

Arbol de Navidad

Utilizar como base un cucurucho de helado del tamaño que desee relleno de dulce de leche. Cubrir con glasé verde en manga con pico de hoja, desde la base hasta el extremo superior. Decorar con estrellas, notas musicales y bastoncitos de pasta de goma. Espolvorear con azúcar impalpable para simular nieve. Presentar sobre una blonda.



Regalar en Navidad

ROMINA MARTINEZ

Corderito

Utilizar como base para el cuerpo un bombón relleno redondo y forrarlo con pasta de goma blanca. Modelar la cabeza, cubrir en parte con pasta blanca al igual que las 4 patas y las orejas. Texturar con un palillo para simular lana y pintar los ojos y las pezuñas con colorantes y pincel fino. Presentar sobre una blonda.

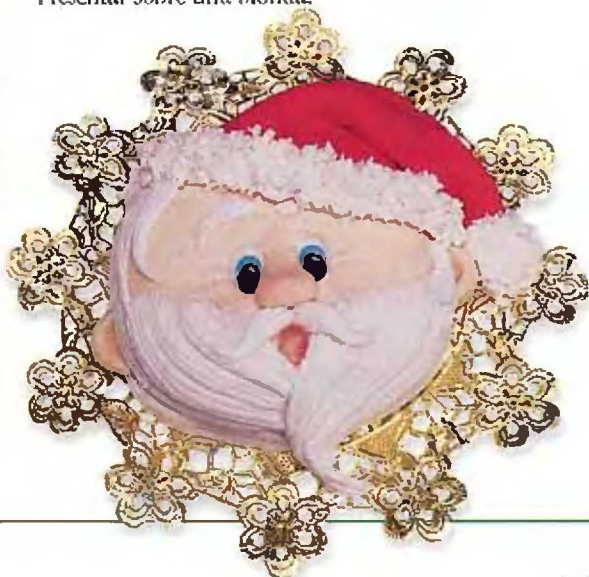


Dulce Papá Noel

Formar el cuerpo con dos magdalenas superpuestas y forrar con fondant. Modelar la cabeza, los brazos, las botas y el gorro con la misma pasta y decorar alrededor con glaseé simulando nieve. Presentar sobre una blonda.

Cara Papá Noel

La base de la cara de Papá Noel será un alfajor del sabor que se desee forrado en fondant color piel. Modelar los rasgos de la cara, el gorro y la piel del mismo. Texturar con un palillo. Completar con el cabello realizado con rollitos de pasta blanca al igual que la barba y los bigotes. Presentar sobre una blonda.



Botita con sorpresas

Partir de un cubanito relleno con dulce de leche, colocar al lado un bombón redondo y forrar el conjunto con pasta de chocolate o fondant rojo. Decorar con parches y hojas de muérdago de la misma pasta y simular nieve con glaseé blanco en cartucho. Rellenar la bota con bombones o lentejas de chocolate. Presentar sobre una blonda.



utilísima





Mini tortas de comunión

Ingredientes (para 6 mini tortas)

- ♦ 1kg de fondant extendido
- ♦ 750gr de pasta de goma
- ♦ glasé real de 2 claras
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ clara de huevo
- ♦ 6 mini tortas redondas (9cm de diámetro)

Materiales

- ♦ estecas
- ♦ bolillos
- ♦ pinceles
- ♦ manga y boquilla N° 00 y rizada
- ♦ 6 bandejas redondas (12cm de diámetro)
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ pasteles a la tiza

Mini tortas de comunión



1- PALOMA

Modelar el cuerpo a partir de un cilindro de pasta de goma blanca. Aplanar levemente la parte más delgada para obtener la cola y marcar con esteca imitando plumas. Formar la cabeza afinando el extremo grueso entre los dedos índice. Pellizcar la pasta para dar forma al pico. Darle movimiento a las diferentes partes del cuerpo. Pintar los ojos con colorante negro y el pico con rojo.



2

Estirar pasta de goma y cortar las alas según el molde proporcionado. Afinar los bordes con un bolillo y cortar uno de los lados con tijera de punta fina para imitar la textura de las plumas. Pegar las alas a los lados del cuerpo. Dejar secar y matizar los bordes con pastel a la tiza, amarillo y dorado.



5- ARMADO DE MINI TORTAS

Preparar mini tortas redondas en moldes individuales de 9cm de diámetro. Forrarlas con fondant extendido celeste y ubicar cada una sobre una bandeja redonda de 12cm de diámetro forrada con la misma pasta. Colocar sobre el lateral el molde de cartón y marcar con un palillo.



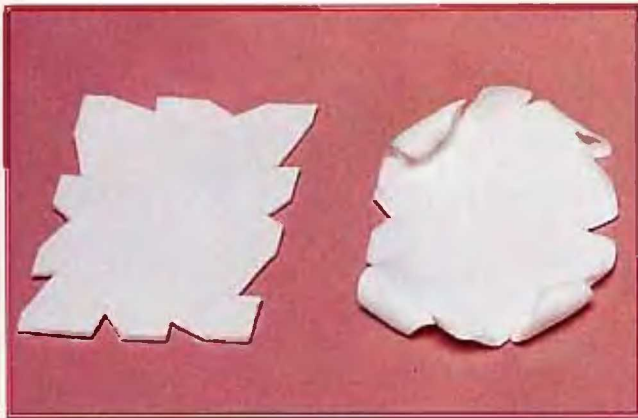
6

Colocar glase celeste en manga con boquilla N° 00 y realizar punto fantasía desde la marca del lateral hacia arriba hasta cubrir toda la superficie de la mini torta. Para ello colocar la manga a 90° respecto de la superficie y presionar acumulando el glase de forma irregular.



7

Realizar en el borde del bordado una terminación de punto cordón de glase celeste en manga con boquilla rizada. Sobre ésta formar pequeñas ondas del mismo glase en manga con boquilla N° 00.



3 - PERGAMINO

Cortar según el molde, el pergamino en pasta de goma blanca. Afinar los bordes con un bolillo para darle movimiento y dejar secar.



4

Matizar con pastel a la tiza amarillo y pintar el borde con colorante dorado. Delinear las palabras "MI COMUNIÓN" con glasé negro en cartucho. Pegarlo con glasé al pico de la paloma.



8

Con glasé blanco en cartucho realizar una guarda de punto irregular en la unión de cada mini torta con su bandeja.



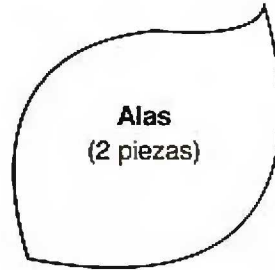
9

Colocar glasé celeste en cartucho y realizar una guarda de punto cordón en el borde de la bandeja como terminación. Ubicar la paloma con el pergamino sobre la superficie de la torta.

Nota:

Estas mini tortas pueden utilizarse para celebrar una confirmación. Siguiendo el mismo procedimiento se puede realizar una sola torta de mayor tamaño.

Mini tortas de comunión



Moldes en tamaño natural.



La merienda





Ingredientes

- ◆ 100gr de pastillaje
- ◆ colorantes vegetales
- ◆ glase real de 1 clara
- ◆ 2 cdas. de coco rallado
- ◆ 100gr de mazapán
- ◆ 100gr de pasta de goma
- ◆ clara de 1 huevo
- ◆ 1,500kg de fondant extendido
- ◆ 1 torta cuadrada (32cm de lado)
- ◆ 2 cdas. de mermelada coloreada

Materiales

- ◆ 2 platitos de café
- ◆ esteca
- ◆ pinceles
- ◆ cutter
- ◆ goma eva naranja
- ◆ vaso plástico pequeño
- ◆ cartuchos de papel
- ◆ cortantes redondos (de 5cm, 1,5cm y de 3cm de diámetro)
- ◆ panamina
- ◆ palote
- ◆ bolillo
- ◆ bandeja cuadrada



1 - VASO

Estirar pastillaje a 0,5cm de espesor y cortar según el molde. Colocarlo alrededor de un vaso plástico descartable pequeño. También cortar un círculo utilizando como molde el fondo del mismo vaso. Dejar secar bien. Para armar el vaso, desmoldar los laterales y pegar con glase sobre el círculo. Pintar el borde superior del vaso con colorante rojo. Dejar secar.



La merienda



2 - PLATO

Estirar pastillaje verde a 0,5cm de espesor, colocar sobre éste un platito de café y cortar la pasta alrededor del plato con una esteca.



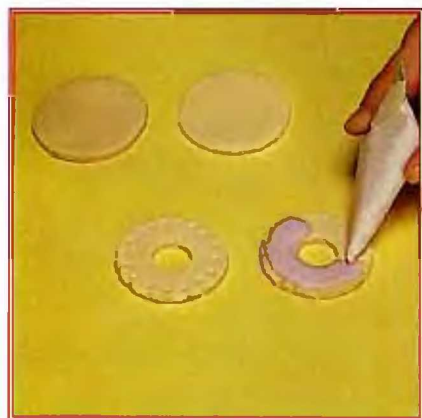
3

Retirar el excedente y el plato. Redondear los bordes con los dedos.



4

Volver a colocar el disco de pastillaje sobre el platito de café y superponer otro idéntico sobre la pasta. Presionar para marcar la parte posterior del plato sobre la pasta, luego retirarlo. Dejar secar sobre el inicial.



7 - GALLETITAS

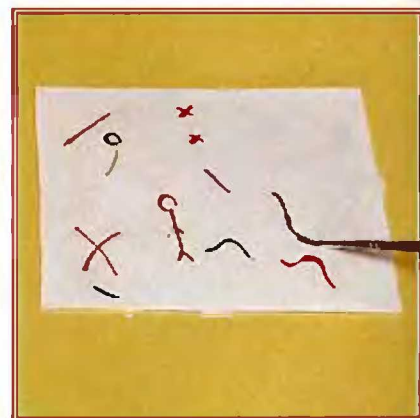
Formar anillos estirando mazapán beige y marrón. Cortar círculos de 5cm de diámetro y retirar del centro un círculo de 1,5cm de diámetro. Marcar la superficie con esteca y dejar secar. Cubrir la superficie de cada anillo con glase fluido de color a elección en cartucho. Dejar secar.



8

8 - GALLETITAS RELLENAS

Estirar mazapán beige y cortar 2 círculos con cortante redondo N° 3, por galletita. Marcar la superficie con esteca y dejar secar. Formar el relleno aplanando en forma pareja una bolita de mazapán rosa. Colocarlo entre dos tapas, humedecer con agua y pasar por coco rallado.



9

9 - HOJAS DE PAPEL

Estirar pasta de goma blanca y cortar 3 rectángulos de 13cm por 9cm. Dejar secar y pintar dibujos, líneas y rayas con colorantes vegetales y pincel.



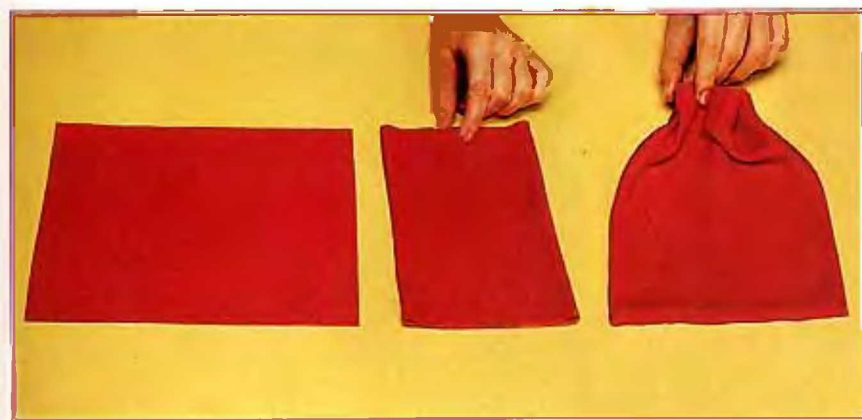
5

Una vez seco, desmoldar y pintar el borde del plato de pastillaje con colorante rojo. Reservar.



6 - SERVILLETAS

Estirar pasta de goma naranja, colocar en la superficie un trozo de panamina y pasar el palote presionando para texturarla. Retirar la tela y cortar un cuadrado de 25cm de lado. Afinar los bordes de cada cuadrado con un bolillo, levantar el cuadrado desde el centro y dejar secar con el movimiento obtenido, dando forma a la servilleta plegada.



10 - BOLSITAS

Estirar pasta de goma roja y cortar un rectángulo de 35cm por 17cm y cortar el bolsillo según el molde. Pegarlo con clara en el centro del rectángulo.

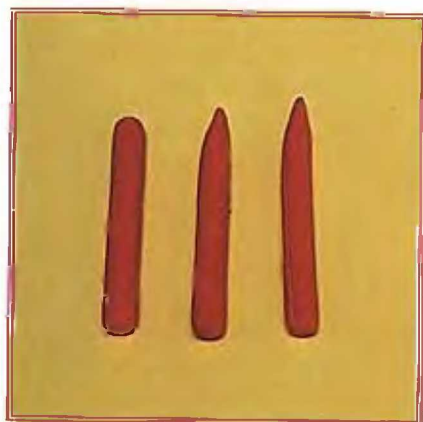
Dar vuelta el rectángulo y del revés, llevar los extremos hacia el centro y pegarlos con clara. Doblar hacia adentro la base de la bolsita y pegarla con clara. Dar vuelta nuevamente la pasta y del derecho fruncir formando pliegues en el extremo superior dándole movimiento a la bolsita.



11

Realizar dos rollitos de pasta de goma blanca, formar un nudo en el extremo de cada uno y pegar con clara a cada lado del frunce superior para simular el cordón. Decorar el bolsillo y el frunce con rayitas de glasé azul en cartucho a modo de costuras y escribir un nombre a elección. Dejar secar sobre un molde cuadrado.

La merienda



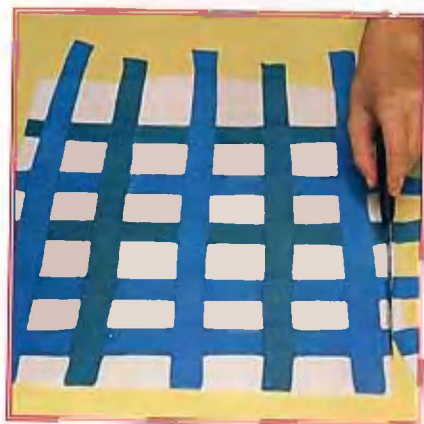
12 - CRAYONES

Hacer los crayones a partir de rollitos de mazapán de colores. Afinar uno de sus extremos para obtener la punta. Marcar a lo largo con esteca líneas paralelas. Dejar secar.



13 - ARMADO DE LA TORTA

Estirar fondant extendido azul y cortar 10 tiras de 40cm de largo por 2,5cm de ancho. Conservar envueltas en nylon para evitar que se sequen. Estirar fondant blanco y pegar con clara 5 tiras horizontales dejando un espacio de 2,5cm entre cada una.



14

Pegar con clara las 5 tiras azules restantes en forma vertical y paralelas entre sí, dejando libre de 2,5cm entre cada una. Pasar el palote con cuidado para integrar las pastas. Cortar inmediatamente un cuadrado de 40cm de lado.



15

Preparar una torta cuadrada de 32cm de lado, ubicarla sobre una bandeja cuadrada forrada con goma eva naranja y untar la superficie con dulce de leche. Colocar el mantel a cuadros, masajeando la superficie para adherir a la torta y dejando los laterales con movimiento.



16

Pegar con glase la bolsita, las hojas, los crayones, el plato con las galletitas, las servilletas y el vaso caído. Colocar mermelada coloreada de naranja saliendo del vaso para imitar jugo.

La merienda

Bolsillo
(1 pieza)

Ampliar 40% los moldes
de esta nota,
para realizar el trabajo.

Vaso
(1 pieza)

Muy femenino



Muy femenino

Ingredientes

- ♦ 100gr de pastillaje
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ clara de 1 huevo
- ♦ 100gr de mazapán
- ♦ 250gr de pasta de goma
- ♦ 1 torta ovalada N° 3
- ♦ 1,500kg de fondant extendido

Materiales

- ♦ 1 espejo redondo (7cm de diámetro)
- ♦ esteca
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ pinceles
- ♦ cutter
- ♦ sorbete
- ♦ bandeja redonda (55cm de diámetro)
- ♦ goma eva verde
- ♦ bolillo



1 - ESPEJO

Estirar pastillaje gris y pegar con agua un espejo redondo de 7cm de diámetro. Cortar la pasta siguiendo la forma del espejo pero 0,5cm más grande. Contornear el borde del espejo con un rollito de la misma pasta.



2

Formar el mango con un rollito unido en sus extremos. Marcar con esteca y dejar secar. Pegar con glase el mango del espejo y pintar con colorante plateado.



6 - AGENDA

Cortar un rectángulo de pasta de goma blanca de 8cm por 4cm y 1cm de espesor. Marcar sobre los laterales líneas paralelas imitando las hojas. Estirar pasta de goma negra y cortar un rectángulo de 10cm por 9cm. Redondear los vértices y pegarla alrededor de las hojas imitando las tapas.



7

Una vez seca las piezas, pintar las esquinas de la tapa y una pequeña flor en el centro con pincel y colorante plateado.





3 - LÁPIZ LABIAL

Realizar dos rollitos de mazapán negro y aplanar los extremos. Modelar un pequeño rollito de masa blanca, aplanar los extremos y pegarlo con clara entre los anteriores. Dejar secar y pintar el centro con colorante dorado.



4 - LÁPICES DELINEADORES

Realizar un rollito delgado de mazapán negro y otro rosa, afinar uno de los extremos dándole forma cónica.



5

Aparte, cortar un rectángulo pequeño de mazapán beige y pegarlo con clara alrededor del extremo afinado del rollito dejando la punta al descubierto para imitar la mina del lápiz. Pintar el extremo opuesto con colorante dorado.



8 - ESMALTE PARA UÑAS

Formar el frasco a partir de una esfera de mazapán color rosa. Afinar con el dedo índice sólo de un lado y presionar la masa para aplanar. Para hacer la tapa, modelar un cilindro y aplanar a lo largo de los 4 lados. Dejar secar y pegarlo sobre el frasco. Decorar con colorante dorado.



9 - CELULAR

Modelar un cilindro de mazapán negro, aplanar ligeramente y pegar sobre el lado superior derecho un rollito de la misma pasta, a modo de antena. Adherir un rectángulo de masa gris como visor y bolitas aplanadas simulando los botones.



10 - ARMADO DE LA TORTA

Preparar una torta ovalada en un molde N° 3 para dar forma al bolso. Cortar los extremos, uno más grande que el otro. Ubicarla sobre un cartón forrado con papel aluminio. Cubrir el extremo pequeño cortado con un rectángulo de fondant negro.

Muy femenino



11

Forrar todo el resto de la torta con fondant extendido beige plegando la pasta sobre el extremo negro para imitar el frunce de la parte superior del bolso. Texturar toda la superficie con un sorbete y presionar con una esteca dentro del círculo obtenido.



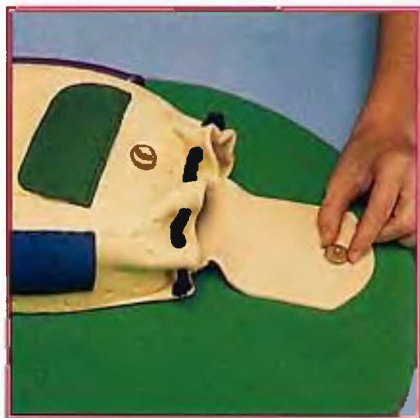
12

Colocar el bolso sobre una bandeja redonda de 55cm de diámetro forrada con goma eva verde. Pegar los bolsillos en pasta de goma de colores según los moldes y texturarlos como se hizo en el bolso sobre los laterales, el fondo y la base. Marcar las costuras con esteca.



13

Formar torzadas enrollando sobre sí mismas dos tiritas de pasta negra. Pegarlas entre los pliegues de la parte superior del bolso a modo de cordón. Cortar la tapa del bolso en fondant color beige según el molde. Pegarla sobre la bandeja desde el frunce del bolso.



14

Formar el cierre de la tapa a partir de una bolita aplanada de pasta de goma blanca, pegarla sobre el centro de la tapa y sobre ésta una bolita que imite un imán. Sobre el bolso completar el cierre con una bolita de pasta aplanada y hundir el centro con un bolillo a modo de encastre del imán. Dejar secar y pintar con colorante dorado.



15

Realizar las manijas del bolso a partir de una tira de fondant beige de 75cm por 2.5cm. Marcar las costuras con esteca y pegarla sobre la bandeja uniéndolos en el bolso.



16

Unir porciones de pasta de goma de diferentes colores, estirar y cortar un cuadrado de 40cm de lado. Doblar formando pliegues y pegarlo sobre la bandeja saliendo del bolso imitando un pañuelo. Completar con todos los accesorios alrededor.

Muy femenino

Ampliar 100% los moldes de esta nota,
para realizar el trabajo.

Bolsillo superior
(Texturar la pasta color beige)

Cortar
en azul

Cortar
en azul

Tapa del bolso
(1 pieza en beige)

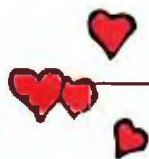
Pasta sin texturar

Bolsillos laterales
(2 piezas: 1 en azul y 1 en bordó)
Texturar la pasta

Tapa del bolsillo superior
(1 pieza en verde)

Texturar la pasta

Base
(1 pieza en bordó)



Con todo mi

Ingredientes

- ♦ 1 torta rectangular (20cm por 30cm)
- ♦ 200 gr de dulce de leche
- ♦ 1,250kg de fondant extendido
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ glase real de 1 clara
- ♦ glase fluido de 1 clara

Materiales

- ♦ bandeja rectangular (25cm por 35cm)
- ♦ cartón microcorrugado rojo
- ♦ cutter o cuchillo filoso
- ♦ manga y boquillas N° 10 y N° 921
- ♦ alfiler
- ♦ pincel
- ♦ cartuchos de papel



1

Preparar una torta rectangular de 30cm por 20cm y colocarla sobre un cartón forrado con papel aluminio para poder trasladarla sin que se rompa. Untarla en su totalidad con dulce de leche en forma pareja.



2

Estirar fondant extendido blanco, arrollarla sobre el palote y colocar sobre la torta. Desenrollar sobre la misma cuidando que quede centrada para cubrir los laterales.



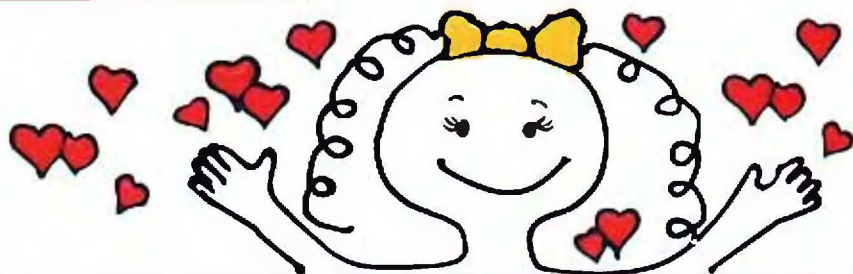
*Nota
El diseño y
las leyendas
son una
sugerencia.
Cada uno
puede
diseñarlos a su
gusto.*



6

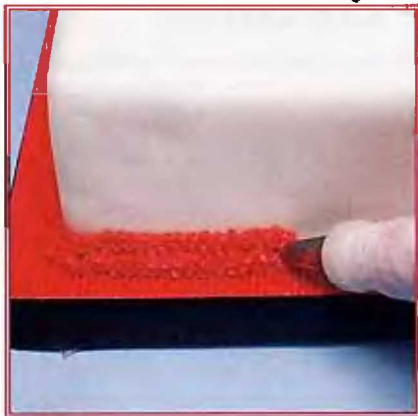
Pintar con pincel el fondo de cada sección de las caricaturas con colorante diluido en agua.

corazón



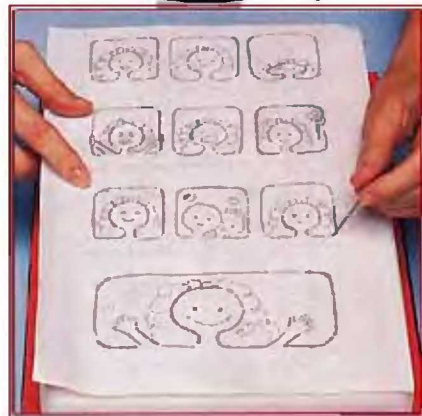
3

Acomodar la pasta primero sobre las esquinas de la torta estirando hacia los lados de la arista y masajeando con suavidad para que se adapte a la forma de la torta. Luego masajear la superficie y los laterales.



4

Cortar el excedente de pasta con un cutter o un cuchillo filoso y trasladar la torta a una bandeja rectangular de 25cm por 35cm forrada con cartón microcorrugado rojo. Realizar una guarda en la unión de ambas con punto rizado de glasé color rojo en manga con boquilla N° 921.



5

Colocar el diseño sobre la torta y con un alfiler pinchar todo el dibujo para marcarlo sobre la superficie de la torta.



7

Colocar glasé negro en manga con boquilla N° 10 y delinear sobre las marcas realizadas el contorno del dibujo. Dejar secar.



8

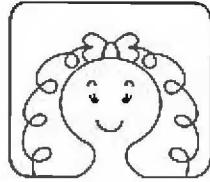
Rellenar cada moño y todos los corazones con glasé fluido rojo en cartucho, con amarillo las flores y las estrellas y con celeste las lágrimas.



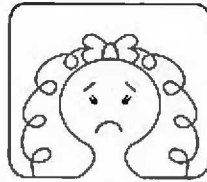
9

Colocar glasé color negro en manga con boquilla N° 10 y escribir las leyendas debajo de cada caricatura según el diseño.

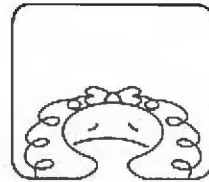
Con todo mi corazón



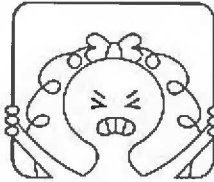
A veces



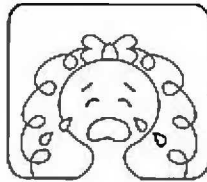
estoy triste



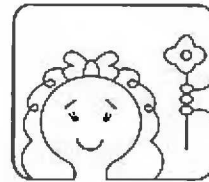
deprimida ...



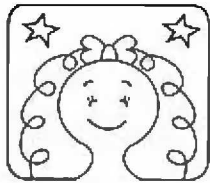
quiero romper todo



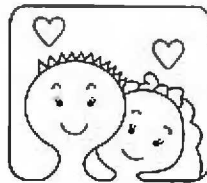
y llorar a gritos



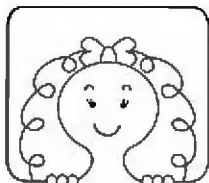
pero sé que hay
alguien



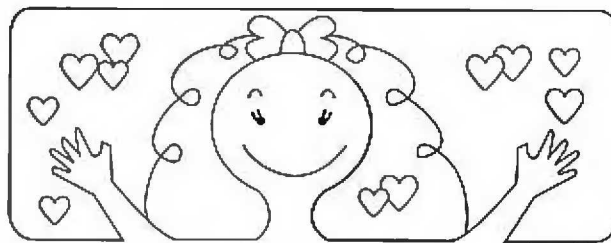
que sabe
lo que valgo



y me quiere
como soy



por eso quiero
decirte ...



TE AMO CON TODO MI ♥

Ampliar 64% el molde de esta nota,
para realizar el trabajo.



Los monigotes



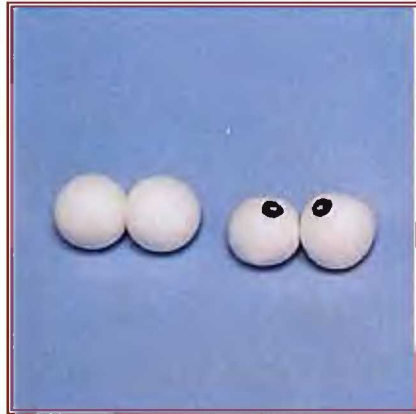


Ingredientes (para 4 mini tortas)

- ♦ 250gr de pasta de goma
- ♦ glasé real de 1 clara
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 600gr de fondant extendido
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ 1 torta cuadrada (20cm de lado)

Materiales

- ♦ 2,25m de alambre dorado grueso
- ♦ 4 bandejas redondas
- ♦ 4 blondas doradas
- ♦ cortante redondo de 9cm de diámetro
- ♦ pinceles
- ♦ estecas
- ♦ palillos
- ♦ cutter o bisturí
- ♦ manga con boquilla de pasto
- ♦ cartuchos de papel



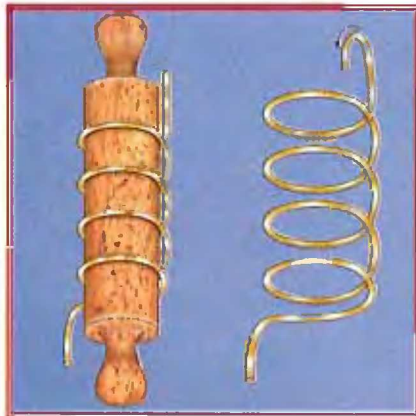
1 - MONIGOTES

Realizar los ojos a partir de dos esferas de pasta de goma blanca y pegarlas con clara entre sí. Dejar secar y pintar en cada una un círculo con colorante negro y luego un punto blanco para fijar la mirada.



2

Modelar los brazos con dos conitos de pasta de goma blanca. Presionar levemente la zona gruesa y realizar dos marcas con esteca a modo de dedos. Afinar la muñeca y darle movimiento a la mano. Dejar secar.



3

Formar el cuerpo de resorte a partir de un alambre dorado grueso de 45cm de largo. Curvarlo sobre sí mismo en forma de espiral sobre un palote. Retirar y enderezar los extremos. Realizar un gancho en uno de ellos para luego pinchar allí la cabeza.



4 - ARMADO MINI TORTAS

Preparar 1 torta cuadrada de 20cm de lado y cortar 4 mini tortas con cortante redondo de 9cm de diámetro. Colocarlas sobre un cartón forrado en papel aluminio, untarlas con dulce de leche y colocar un círculo de fondant negro de 6cm de diámetro sobre la superficie.

Los monigotes



5

Forrar la totalidad de cada mini torta con fondant extendido de color fuerte e inmediatamente realizar cortes en forma de estrella de varias puntas con un cutter o bisturí. Abrir los gajos resultantes hacia fuera, descubriendo la pasta negra de abajo.



6

Colocar la mini torta sobre una bandeja redonda de 12cm de diámetro forrada con papel de color con una blonda dorada. Disponer en la unión entre ambas un rollito de fondant del mismo color de la torta y texturarlo con esteca.



7

Insertar el resorte sobre el centro de la superficie de la torta y en el otro extremo colocar una esfera de pasta de goma color blanca a modo de cabeza.



8

Colocar glase color azul en manga con boquilla de pasto grande y cubrir toda la superficie de la cabeza simulando cabello.



9

Pegar con glase los ojos sobre la cabeza, añadir una bolita de pasta de goma naranja como nariz y una lágrima roja a modo de lengua. Adherir a los lados de la cabeza los brazos ya secos.



10

Por último, decorar la superficie de la mini torta con pequeños puntos de glase de color a elección en cartucho y decorar los bordes de los gajos con el mismo color.

